



**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE
CONTABILIDAD**

TESIS

**SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INFLUENCIA
EN LA CADENA DE VALOR DE LA EMPRESA
RESTAURANTE LOS PATOS S.A.C-CHICLAYO 2018**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
CONTADOR PÚBLICO**

Autor:

**Bach. Perleche Sampen Ana Luz
<https://orcid.org/0000-0001-6110-0943>**

Asesor:

**Mg. Zevallos Aquino Rocío Liliana
<https://orcid.org/0000-0001-8017-1413>**

Línea de Investigación:

Gestión Empresarial y Emprendimiento

Pimentel – Perú

2022

Aprobación del jurado

**SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INFLUENCIA EN LA CADENA DE VALOR DE
LA EMPRESA RESTAURANTE LOS PATOS S.A.C.-CHICLAYO 2018.**

Msc. Guerrero Millones Ana María

Asesor Metodológico

Mg. Zevallos Aquino Rocío Liliana

Asesor Especialista

Msc. Guerrero Millones Ana María

Presidente del Jurado de Tesis

Mg. Chapoñan Ramírez Edgard

Secretario del Jurado de Tesis

Mg. Zevallos Aquino Rocío Liliana

Vocal del Jurado de Tesis

DEDICATORIA

Esta investigación está dedicada a mi madre que me dio la vida, desde el cielo me está viendo como cumplo una de mis metas que me he propuesto en esta vida.

Ana Luz

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por haberme dado buena salud, y acompañado en esta etapa de mi carrera.

A mi padre, hermanas y tía por apoyarme en todo momento difícil, brindándome su paciencia y comprensión todos estos años.

A mi asesora metodológica Ana María Guerrero Millones por habernos orientado en esta investigación

Ana Luz

RESUMEN

Esta presente investigación titulada “Sistema de costos ABC y su influencia en la cadena de valor en la empresa restaurante “Los patos” S.A.C. – Chiclayo, 2018”, tiene como principal objetivo proponer un sistema de costos ABC y conocer de qué manera influye la cadena de valor en esta empresa, el tipo de investigación es mixto cualitativa- cuantitativa , aplicando el diseño de investigación descriptivo ,perteneciente al tipo de investigación cualitativa y un diseño de investigación no experimental-transversal perteneciente al tipo de investigación cuantitativa; para el análisis cualitativo solo emplearemos anotaciones de lo observado y para el análisis cuantitativo, realizaremos mediante el trabajo de cuadros estadísticos para exponer los resultados que se obtendrán por el programa SPSS, porque busca caracterizar sus actividades, procesos que cotidianamente ejecuta la entidad, para con este fin identificar de manera exacta cada uno de sus costos y ver de qué manera están organizados.

En esta investigación presenta como muestra a 17 trabajadores del restaurante LOS PATOS S.A.C , además se hace el empleo de la técnica encuesta aplicando como instrumento un cuestionario y entrevista, a través de lo obtenido se evidencia, que la empresa no tiene bien establecidas cada una de sus funciones y actividades, además al determinar el precio de cada uno de sus platos lo realizan de manera empírica ,por el cual es necesario aplicar un sistema de costos ABC, lo cual le generaría una mejor margen de contribución .

Palabras claves: Sistema costos ABC, cadena valor, margen de contribución.

ABSTRACT

This present investigation entitled "ABC cost system and its influence on the value chain in the restaurant company" Los Patos "S.A.C. – Chiclayo, 2018", its main objective is to propose an ABC cost system and to know how the value chain influences this company, the type of research is mixed qualitative-quantitative, applying the descriptive research design, belonging to the type of qualitative research and a non-experimental-cross-sectional research design belonging to the type of quantitative research; for the qualitative analysis we will only use annotations of what is observed and for the quantitative analysis, we will carry out the work of statistical tables to expose the results that will be obtained by the SPSS program, because it seeks to characterize its activities, processes that the entity executes daily, in order To this end, identify exactly each of your costs and see how they are organized.

In this research, it presents as a sample 17 workers from the LOS PATOS SAC restaurant, in addition, the use of the survey technique is made, applying a questionnaire and interview as an instrument, through what is obtained, it is evident that the company does not have well established each of their functions and activities, in addition to determining the price of each of their dishes, they do so empirically, for which it is necessary to apply an ABC cost system, which would generate a better contribution margin.

Keywords: ABC cost system, value chain, contribution margin.

INDICE

Aprobación del jurado	ii
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
RESUMEN	v
ABSTRACT	vi
I. INTRODUCCIÓN.....	13
1.1. Realidad problemática	14
1.1.1. Realidad problemática internacional.....	14
1.1.2. Realidad problemática a nivel nacional.....	15
1.1.3. Realidad problemática a nivel local	16
1.2. Trabajos previos	17
1.2.1.A nivel internacional	17
1.2.2.A nivel nacional.....	20
1.2.3.A nivel local	21
1.3. Teorías relacionadas al tema	22
1.3.1. Sistema de Costos ABC	22
1.3.1.1. Definición.....	22
1.3.1.2. Ventajas	22
1.3.1.3. Dimensiones	23
1.3.1.4. Normativa técnica	25
1.3.1.5. Estado del arte.....	25
1.3.1.6. Estudio económico	26
1.3.2. Cadena de valor	26
1.3.2.1. Definición	26
1.3.2.2. Dimensiones	26

1.4.	Formulación del problema	28
1.5.	Justificación e importancia del estudio	28
1.6.	Hipótesis	28
1.7.	Objetivos	28
1.7.1.	Objetivo General	29
1.7.2.	Objetivos Específicos	29
II.	MATERIAL Y MÉTODOS	30
2.1.	Tipo y Diseño de Investigación.....	30
2.2.	Población y muestra.	31
2.2.1.	Población	31
2.2.2.	Muestra.....	31
2.3.	Variables, Operacionalización	32
2.3.1.	Variables	32
2.3.2.	operacional	33
2.4.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.....	37
2.4.1.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos	37
2.4.2.	Validez	38
2.4.3.	Confiabilidad.....	38
2.5.	Procedimientos de análisis de datos.	38
2.6.	Aspectos éticos	39
2.7.	Criterios de Rigor científico.....	39
III.	RESULTADOS	40
3.1.	Tablas y Figuras	40
	Realizar un análisis FODA para determinar la situación de la empresa. 40	
3.1.1.	Resultados en tablas y figuras	40

3.1.2. Resultados de entrevista.....	46
Establecer las actividades estratégicas, tácticas y de soporte en función al análisis FODA.	50
3.1.1. Resultados en tablas y figuras	50
3.1. 2.Resultados de entrevista.....	64
Proponer un sistema de costos ABC	66
3.1.1. Resultados en tablas y figuras	67
3.1.2. Resultados entrevista:	69
3.2. Discusión de resultados	70
3.3. Aporte científico.....	74
IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	87
4.1. Conclusiones:	87
4.2. Recomendaciones	88
REFERENCIAS.....	89
ANEXOS.....	94

INDICE DE FIGURAS

Figura 1: <i>objeto de costo en una empresa farmacéutica</i>	25
Figura 2: <i>La cadena genérica de valor</i>	27
Figura 3: <i>Funciones establecidas</i>	41
Figura 4: <i>Informe de la rotación de la materia prima</i>	42
Figura 5: <i>Personal capacitado</i>	43
Figura 6: <i>Almacenes de acuerdo con los mínimos, máximos y existencias</i>	44
Figura 7: <i>Materia prima requerida para entregar a los proveedores</i>	45
Figura 8: <i>Salida de alimentos amparados por comandas</i>	46
Figura 9: <i>Frecuencia de clientes que asisten al restaurante</i>	50
Figura 10: <i>Frecuencia de la publicidad del restaurante</i>	51
Figura 11: <i>Solicita cotización a diferentes proveedores</i>	52
Figura 12: <i>selección y contratación del personal, requisitos</i>	53
Figura 13: <i>tecnología suficiente en el restaurante</i>	54
Figura 14: <i>Mercancías recibidas</i>	55
Figura 15: <i>Periodo de prueba antes de ser contratado</i>	56
Figura 16: <i>Devolución de productos a los proveedores</i>	57
Figura 17: <i>Supervisión de elaboración y preparación de platos</i>	58
Figura 18: <i>Mercadería recibida frente a la orden de compra</i>	59
Figura 19: <i>Descomposición de materia prima</i>	60
Figura 20: <i>Orden de compra de materia prima</i>	61
Figura 21: <i>Implementaciones del restaurante</i>	62
Figura 22: <i>Insumos para la preparación de cada uno de los platos</i>	63
Figura 23: <i>Planeación estratégica del restaurante LOS PATOS SAC</i>	64
Figura 24: <i>Análisis interno de la empresa</i>	65
Figura 25: <i>Análisis FODA</i>	65

Figura 26: <i>Actividades estratégicas, tácticas y de soporte</i>	66
Figura 27: <i>Número de pedidos que se han realizado en el día</i>	67
Figura 28: <i>Pasos para elaborar un sistema de costos ABC</i>	69
Figura 29: <i>Plan de accion</i>	75
Figura 30: <i>Flujograma de costos ABC</i>	76
Figura 31: <i>Análisis de actividades</i>	77
Figura 32:.....	78
<i>Distribución de recursos a cada una de las actividades</i>	78
Figura 33: <i>Sueldos administrativos</i>	79
Figura 34:.....	79
<i>Gastos complementarios</i>	79
Figura 35: <i>Costos indirectos</i>	80
Figura 36: <i>Porcentajes</i>	80
Figura 37: <i>Asignación de costos</i>	81
Figura 38: <i>Asignación por centro de costos</i>	81
Figura 39: <i>Actividades principales y auxiliares</i>	82
Figura 40: <i>Asignados actividades auxiliares</i>	83
Figura 41: <i>Inductores de costos</i>	84
Figura 42: <i>Costo por inductor</i>	84
Figura 43: <i>Costo unitario</i>	85
Figura 44: <i>comparación</i>	85

INDICE DE TABLAS

Tabla 1:Asignación del personal de la empresa restaurant Los Patos	30
Tabla 2: Operacionalización de la variable dependiente	31
Tabla 3: Operacionalización de la variable independiente.....	33
Tabla 4: Técnicas de recolección de datos	35
Tabla 2: Estadísticas de Fiabilidad.....	36
Tabla 6: Funciones establecidas.....	38
Tabla 3:Rotación de materia prima	39
Tabla 4:Capacidad para realizar actividades	40
Tabla 5:Supervisión de almacenes	41
Tabla 6:Revisión de órdenes de compra.....	42
Tabla 7:Comandas registradas.....	43
Tabla 8:Análisis FODA.....	46
Tabla 9:Frecuencia de la asistencia de clientes	48
Tabla 14: Publicidad en el restaurante.....	49
Tabla 10:Cotización a diferentes proveedores	50
Tabla 11:Conocer acerca de los requisitos y selección del personal.....	51
Tabla 12:Tecnología suficiente	52
Tabla 13:Reporte de mercancías recibidas	53
Tabla 14:Pasaste por un periodo de prueba	54
Tabla 15:Devolución de productos.....	55
Tabla 16:Se supervisa la elaboración de platos.....	56
Tabla 17:Verificación de mercadería recibida	57
Tabla 18:verificación, descomposición, materia prima.....	58
Tabla 19:Orden de compra de materia prima.....	59
Tabla 20:se realiza implementaciones en el restaurante	60
Tabla 21: Cuenta con todos los insumos para la preparación	61
Tabla 22:salida número pedidos.....	65
Tabla 23:inventario de materia prima	66

INTRODUCCION

I. INTRODUCCIÓN

Las empresas a nivel nacional al momento de iniciar un negocio presentan algunos problemas uno es el determinar el precio del costo de cada uno de sus productos que venden o prestan servicios, otras de las dificultades que se presentan es la falta de implementación de documentos de gestión, ellos permiten tener una mejor administración en la empresa, ya que esta no solo determinaría el precio exacto de cada uno de sus productos, sino que ayudaría a tomar mejores decisiones en cuanto a su competencia, ya que en su mayoría cada una de las empresas determinan sus precios de manera empírica.

En el primer capítulo, se describió la realidad problemática de la empresa, también se ha mencionado a los antecedentes de las dos variables en estudio, se ha formulado el objetivo general y los objetivos específicos que se determinaron.

El segundo capítulo, hicimos mención acerca del material y métodos que se utilizó como el diseño de investigación, la población en estudio que vienen a ser los trabajadores del “Restaurante Los Patos S.A.C”, también se ha mencionado acerca de las técnicas que se han utilizado, como la técnica de encuesta y entrevista que se realizó en su momento.

En el tercer capítulo, se muestra los resultados de esta investigación, de acuerdo con cada resultado se ha asociado a un objetivo, y de acuerdo con ello se ha especificado una solución.

En último lugar, el cuarto capítulo, señala las conclusiones y recomendaciones que se ha llegado, de acuerdo con cada uno sus objetivos establecidos.

1.1. Realidad problemática

Los entes económicos hoy en día deben de tomar decisiones acerca de sus precios de costos, también en la atención que se le brinda al cliente, la rentabilidad que estas le generan día a día en su negocio, sin embargo, para ello es necesario plasmar y tomar en cuenta un sistema de costos, el cual le ayude a resolver este problema que les genera día tras día, para ello el sistema de costos ABC, es el sistema que ayudaría mucho en esta realidad problemática.

1.1.1. Realidad problemática internacional.

A nivel internacional, según Mendieta y Rodríguez, (2019) en su tesis, realizado en el país de Ecuador, Guayaquil denominado: “Propuesta para el fortalecimiento de la cadena de valor “tomate árbol” y el impulso de sus exportaciones, periodo 2014-2019”; la investigación se enfoca en el sector productivo de tomate de árbol, el periodo de estudio abarca los años 2014 y 2019, donde se evalúa la cadena de valor incluida la comercialización en el mercado interno y externo (p.4).

En esta tesis de la cadena de valor nos menciona que se va a describir la situación problemática que está pasando en el país de Ecuador acerca de las malas coordinaciones que existen en la logística , lo que provoca que se generen problemas en el transporte y en comercialización del producto de tomate ,además de ello está la falta de incentivo para la diversificación de producto a base de tomate ,como por ejemplo crear cremas para mantener la piel sana en caso de quemaduras.(Mendieta y Rodríguez ,2019,p.4).

Miranda Pabla, Salazar Araujo, Mendoza Zally, & Ortiz,(2020) en el país de Barranquilla, Colombia, publican en su revista científica denominada: “marketing digital, elementos de la cadena de valor generadores de competitividad del sector publicitario en barranquilla,(Colombia)”, exponen como objeto de estudio la competitividad empresarial que existe hoy en día, en dicho país, para realizar este estudio se va a describir el marketing digital del sector publicitario, para poder obtener una mejor competitividad ,además de analizar todas las actividades que realiza la empresa tanto principales como las de apoyo(p.208).

La competitividad hoy en día está basada en la tecnología, innovación que día a día

se va mejorando, la cual va de la mano con la creatividad, sin ella nuestros productos y empresas no pueden ser conocidos por el mercado, ya que existe diversos nichos de mercado, sin embargo, al hacer uso de estas herramientas podremos tener una mejor ventaja competitiva. (Miranda, Salazar, Mendoza & Ortiz ,2020, p.211)

Según Neriz, Cruz, Rodríguez & Sawada, (2020), en su revista científica desarrollada en Santiago de Chile, denominada: “Los costos basados en actividades de unidades médico-quirúrgicas y de cuidados médicos en un hospital público”, el objeto de estudio es la no determinación adecuada y precisa de los costos de los servicios, por ende, como objetivo general será determinar de manera más precisa y detallada el costo de los servicios.

En la presente revista científica nos menciona que la problemática que acarrea el hospital público situado en Santiago de Chile es la forma inadecuada de determinar el precio de sus servicios, ya que ellos utilizan otro sistema de costos, el cual no los ayuda en la problemática ocasionada. (Neriz, Rodríguez & Sawada ,2020, v.148).

Según el periódico noticias financieras, de la ciudad de Islas menores alejadas de Estados Unidos en Miami (2019), noticia denominada:” La importancia de ofrecer una cadena de valor integrada”, el objeto de estudio es la dificultad de clientes, aquí nos menciona como debemos ayudar a otras empresas a obtener una mejor cadena de valor, a integrarlas a ella.

Según, Dra. Morillo & Cororina (2017) en ciencias empresariales egresadas en la universidad de los andes en Mérida, Venezuela, en su tesis para obtener el grado de magister en administración denominada “Sistema de costos basado en actividades en hoteles cuatro estrellas del estado Mérida, Venezuela”. El objeto de estudio es el control y reducción de costos, se describe en objetivo general que pretende formular y aplicar un sistema de costos ABC.

1.1.2. Realidad problemática a nivel nacional

A nivel nacional, tenemos, al Bach Bastidas Orihuela & Román Aquice,(2019) Lima para la obtención de título contador público en la tesis que presento denominada : “El sistema de costeo ABC y su influencia en la fijación de precios de productos para la toma de

decisiones gerenciales en el sector manufactura de Lima, Perú”, su objeto de estudio es la “fijación de precios de productos para la toma de decisiones gerenciales en el sector manufactura” y su objetivo general es el “Determinar un sistema de costeo ABC, ya que este va a influir positivamente en la fijación de precios por sus productos para la toma de decisiones gerenciales en el sector manufactura de Lima, Perú.”(p.12)

Según, Bach Díaz Rojas & Solís Cabrera, (2019) en la investigación que realizó en la ciudad de Chiclayo, Lambayeque, denominada: “La cadena de valor y su influencia con la rentabilidad de la clínica universitaria Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo 2018, para obtener el título de licenciado en administración, Chiclayo”, tiene como uno de sus principales objetivos de estudio el nivel de rentabilidad bajo que hay en el sector salud y como objetivo general es “establecer la influencia de la cadena de valor en la rentabilidad de la clínica universitaria santo toribio de Mogrovejo”.(p.11)

Nos hemos dado cuenta de que la problemática tanto a nivel internacional, como nacional es parecida a la situación que se vive en nuestro país, por ende, es de suma importancia el conocer y de alguna u otra manera aplicar este sistema de costos.

1.1.3. Realidad problemática a nivel local

El restaurante Los Patos S.A.C, es una empresa que se dedica a las actividades de restaurantes y servicios móvil de comidas, está ubicado en Virgilio Dallorso 120 en la provincia y distrito de Chiclayo es una de las sucursales que posee esta empresa.

Tomamos como realidad problemática, que el objetivo de estudio el precio de costo de cada uno de los platos más sobresalientes del restaurante y el poco bajo nivel de ingresos, documentos de gestión de la entidad, como objetivo general es proponer un sistema de costos ABC y su influencia en la cadena de valor en el restaurante LOS PATOS SAC.

1.2. Trabajos previos

1.2.1.A nivel internacional

A nivel internacional tenemos a Gómez Montoya, Cano Arenas & Montoya Bernal, (2020). en su artículo científico en Medellín, Colombia, y titulada: “Método costeo ABC con simulación de Monte Carlo en la logística en la cadena de suministro en la industria 4.0”.
utilizo:

“una metodología cuantitativa con un diseño de análisis experimental, se plantea la hipótesis de que el método de costeo ABC con un modelo de simulación de Monte Carlo integrado, no solo puede mejorar la efectividad en la medición y el análisis de costos logísticos, sino que también puede ser un enfoque innovador.” (vol. 21:1-19)

En esta investigación se llega a concluir que el método ABC no solo permite valorar económicamente los objetos de costos (rutas, almacenamiento o transporte de estibas o cajas, entre otros), sino también determinar el costo de procesos y recursos, lo que facilita la toma de decisiones de diseño, operación, mejoramiento o contratación en el ámbito logístico en la cadena de suministro. (vol.21:1-19)

Es decir, en este artículo científico se analiza la metodología de costos ABC, junto con “el modelo de simulación de monte Carlo”, el cual consiste en realizar un análisis de riesgo, será aplicada a una empresa de cemento, por lo que se concluye que ayudará a determinar mejores decisiones. (vol21-2020)

Según Castillo Cano, Valdivia Rivera, & Hernández Cárdenas, (2018) en su revista ciencia administrativa en Vera Cruz, Boca del Rio-México, titulada: “Cadena de valor de éxito en las PYMES del corredor industrial VERACRUZ –BOCA DEL RIO”, se ha utilizado:

Según Castillo Cano, Valdivia Rivera, & Hernández Cárdenas, (2018) en su revista ciencia administrativa en Vera Cruz, Boca del Río-México, titulada: “Cadena de valor de éxito en las PYMES del corredor industrial VERACRUZ –BOCA DEL RÍO”, se ha utilizado:

“El tipo de investigación cuantitativa y cualitativa, como instrumentos: encuestas y la observación, de acuerdo a los resultados obtenidos en el estudio del corredor industrial Veracruz-Boca del Río se encontró que la mayor parte de las Pymes veracruzanas son del sector de servicios con un 44% del total de empresas estudiadas, además de que el tiempo de vida de las Pymes encuestadas es de más de 7 años en el mercado, lo que indica que sobrepasan a las estadísticas que marcan como promedio de vida 6 años en el estado de Veracruz, dejando ver que la estrategia utilizan actualmente es favorable. Se podría concluir con esto que existe una cadena de valor, siendo esto de forma empírica, debido a que no cuentan con una relación sólida con los proveedores siendo un factor sumamente relevante dentro de los componentes de la cadena”, (p.1-22)

Como vemos en esta revista científica las pymes de la ciudad de México son importantes, porque generan economía y empleo a nivel nacional, a través de las encuestas realizadas se deduce que importante aplicar la cadena de valor, porque genera gran ventaja competitiva. (Castillo, C.; Valdivia, R. &Hernández Cárdenas, p.1-22)

Ortega Cárdenas, Narváez Zurita, Ormaza Andrade & Erazo Álvarez, (2020) en su revista científica de Azuay- Ecuador, titulada: “Sistema de costeo basado en actividades ABC/ABM para la industria minería; caso Promine Cía. Ltda.”, se utilizó:

“el tipo de investigación mixto, utilizando herramientas cuantitativas y cualitativas, su alcance fue de tipo descriptivo – explicativo; los principales instrumentos utilizados en el estudio fueron la entrevista y la encuesta aplicados a los directivos y personal administrativo, lo que permitió identificar que la empresa no posee un adecuado sistema de costos para la determinación del mismo, mediante el ABC/ABM se puede obtener información real de las actividades y sus costos para determinar cuál de ellas agregan valor, cuáles deben ser suprimidas, o

en su consecuencia cuáles deben ser consideradas para una reingeniería y de esa manera tomar decisiones financieras de manera correcta.”(Ortega, et al,2020,p.369-395)

Cabe decir que, en este caso, se puede evidenciar la no consideración de un apropiado sistema de costos, y con la implementación de este sistema de costos ABC, se va a evidenciar que actividades no son adecuadas, es decir se va a reducir costos inconvenientes.

Navarro, Waltrick, & Vizcarra (2017), en su revista científica, aplicada en Chile y denominada: “Costeo de productos en la industria panadera utilizando el método ABC”.

En base a los siguiente:

El método que se utilizó: “consistió en una revisión de los aportes modernos de la literatura sobre la aplicación del enfoque ABC para tres productos típicos de una empresa panadera de la ciudad de Chillán, Chile. Como resultado se diseñó una metodología en base a seis pasos y 18 ecuaciones que permiten la valoración de costos directos e indirectos de los productos que se relacionan con cinco centros de operación y 13 centros de actividad. Las principales conclusiones obtenidas de este estudio indican que con la aplicación del enfoque ABC se demuestra que los costos, bajo la aplicación del sistema de costeo tradicional, están subvalorados respecto de los reales costos de producción para tres tipos de productos típicos comercializados por la empresa objeto de estudio”. (vol. 42, núm. 10 pp.646-652,2017)

En este artículo científico es que al diseñar este sistema de costos ABC solamente a tres productos, se encontró que se calculaban sus costos de una forma errónea, al utilizar un sistema tradicional, sin embargo, si se aplica a todos sus productos le ayudaría a tener un mejor posicionamiento estratégico.

Olea, Contreras y Barcelo (2016) en su revista científica aplicada en México- Nor oeste, el cual tiene por título: “Las capacidades de absorción del conocimiento como ventajas competitivas para la inserción de pymes en cadenas globales de valor”,

En la presente revista científica que se menciona aplican el siguiente tipo de investigación:

“no experimental, de corte transversal, los principales resultados muestran la dificultad que tienen las pymes por sobrevivir en un mercado competitivo, en esta línea, las empresas deben reemplazar su estrategia para implementar acciones que posibiliten desarrollar ventajas competitivas basadas en el conocimiento que les permite mantenerse y prosperar en el mercado, donde el desempeño innovador parece ser la clave del éxito”. (Olea-Miranda et al. / Estudios Gerenciales 32, 2016 /127–136)

Hoy en día estas empresas transnacionales, exigen demasiados requisitos a las pequeñas empresas, para que estas sean sus proveedores, por ende, en este trabajo la finalidad es la de ayudar a las pymes para que se incorporen fácilmente en este tipo de mercado y logren obtener mejores logros a diferencia de sus competidores.

1.2.2.A nivel nacional

A nivel nacional tenemos a Vigo Rabanal, (2017) en su tesis: “Costos ABC y su relación con la rentabilidad en las empresas de calzados de San Juan De Lurigancho” (...) para obtener el título de contador público en Perú, capital de Lima, distrito de san juan de Lurigancho., utilizan el tipo de investigación siguiente:

“La investigación es cuantitativa con diseño no experimental de corte transversal, con una población de 75 personas de las empresas de calzado, la muestra está compuesta por 56 personas del área contable. La técnica que se usó es la encuesta y el instrumento de recolección de datos, el cuestionario fue aplicado a las empresas de calzado del distrito de San Juan de Lurigancho. Señalan que al aplicar un sistema de costeo ABC permitirá asignar mejor los costos indirectos por cada actividad de la empresa, el cual ayudará a determinar una rentabilidad real para la toma de decisiones futuras y se llegó a la conclusión que los Costos ABC tiene relación con la rentabilidad en las empresas de calzado de San Juan de Lurigancho, año 2017.” (Vigo,2017, p.33)

En esta empresa el sistema de costos que utilizan son los costos tradicionales, los cuales arrojan datos erróneos, es decir costos no exactos en la fabricación de calzado. Por lo tanto, para que se obtengan costos exactos sería necesario utilizar este sistema que se está recomendando. (p.72)

Según Monteza, E. (2015) en su tesis titulada: “Diseño de un sistema de costeo basado en actividades para mejorar la eficiencia de la empresa de fabricación calzado andino del Perú” (...) para optar el título de contador público en la ciudad de Chiclayo.

Se ha utilizado el siguiente método, de acuerdo con:

“El trabajo de investigación se encuentra circunscrito dentro del enfoque: Descriptivo – No experimental, debido a que se expondrán datos de costos que se vienen desarrollando en la empresa y se propondrá el diseño e implementación de un sistema de Costeo Basado en Actividades. Dentro de las conclusiones más importantes se señala que aplicando la metodología ABC la empresa en estudio obtuvo costos más precisos y relevantes, y el solo utilizar un sistema de costos tradicionales que se basa en la asignación global de costos, genera costos erróneos como es el caso de la Empresa Calzado Andino del Perú lo cual trae como consecuencia de que haya una equivocada toma de decisiones futuras.” (Monteza,2015, p.53)

1.2.3.A nivel local

A nivel local, Según Paredes, D & Silva. (2014), En su tesis denominada: “Propuesta de un plan estratégico basado en la cadena de valor de Michael Porter para mejorar el proceso de atención al usuario de la clínica san juan de Dios-Chiclayo 2014”, la cual se desarrolló en la ciudad de Chiclayo, clínica San Juan de Dios, tiene el siguiente método y tipo:

“Aplicó el tipo Descriptivo y propositivo, el diseño es no experimental, transversal. La muestra está representada por 87 pacientes de la Clínica San Juan de Dios-Chiclayo, para la recolección de datos se utilizó un cuestionario. Se concluyó que el proceso de atención actual en la Clínica San Juan de Dios-Chiclayo es eficaz en relación con el servicio ofrecido en las distintas áreas de la clínica, sin embargo, existe insatisfacción con la

organización interna del hospital con respecto al manejo de historias clínicas y citas médicas.” (Paredes,2014, p.70)

Es necesario realizar esta propuesta estratégica que propone el autor de la tesis, ya que se lograría un mejor servicio a las personas, y organización dentro de la clínica.

1.3. Teorías relacionadas al tema

1.3.1. Sistema de Costos ABC

1.3.1.1. Definición

Según Toro, F. (2016) menciona que: “La metodología ABC es aquella que asigna los costos de acuerdo con el consumo de actividades necesarias para ejecutar las diversas tareas de un proceso productivo, identificadas como relevantes para así obtener un determinado coste de objetos, calculando mediante mecanismos de absorción.” (p.55).

Según Brimson, (2005, p.212) define El ABC, como:

“Un método de costeo, en el cual las actividades son los objetos primarios o básicos de costeo. ABC, mide costos y resultados de las actividades y asigna los costos de aquellas actividades a otros objetos de costo, tales como productos o clientes, basados en su uso o consumo de actividades, o en otras palabras es un método moderno de costeo, el cual está basado en los recursos que son consumidos por las actividades que realiza una organización, mediante el uso de la asociación directa o causal, entre el costo de las actividades y los objetos de costo”. (Brimson,2005, p.212)

Es decir, este sistema va a definir las estrategias para una buena gestión empresarial, la cual gestiona de los procesos de una empresa. está influye desde la asignación de las tareas que incluye procesos, como: producción, clientes, sucursales o cualquier segmento que sea parte del giro del negocio y contribuye a reducir costos eliminando actividades con poco valor, que más bien va a generar más gastos que ingresos, mejorando así la rentabilidad de la empresa.

1.3.1.2. Ventajas

Según Brimson, (1997) como cita en Bellido, (2005) menciona las siguientes ventajas del costo ABC: permite obtener un costo preciso del producto, posibilita una mejor percepción

del despilfarro y de las oportunidades para reducir costos y mejora el rendimiento de manera que permite a la organización incrementar la competitividad. (p.220)

Determina en un tiempo determinado así un costo preciso del producto y la mejora el rendimiento, además nos proporciona disminuir costos, asignar un mejor precio al producto lo que generará, también evitar despilfarros.

1.3.1.3. Dimensiones

Al haberse revisado toda la literatura sobre los costos ABC, no se han encontrado las dimensiones e indicadores por lo que se han adaptado los siguientes según Bellido, (2005) en su libro “Activity Based Costing” (...), entre los principales conceptos se pueden citar:

“Recursos: se considera como recursos, todo aquello que está disponible en la empresa para el desarrollo de sus actividades y que le permiten lograr sus fines, se pueden clasificar en: Humanos. (Personal), Materiales (materiales directos, útiles de oficina, herramientas, repuestos, lubricante), Equipos (maquinarias, equipos de computación), Instalaciones (edificios, almacenes). Servicios: (agua, energía eléctrica, teléfono, internet), comprenden además los costos externos, los cuales incluyen servicios consumibles tales como: transporte o flete, útiles de oficina, contrato de mantenimiento, etc.; son identificados dentro del sistema de contabilidad de la organización, y cada recurso previamente identificado como, por ejemplo: depreciación de planta, debe tener su inductor de recurso y luego cada recurso debe ser imputado o atribuido a las actividades que lo consumen.”.(Bellido,2005,p.220)

“Proceso: Un proceso es una serie de actividades relacionadas e interdependientes, enlazadas o unidas para lograr un objetivo o resultado específico, tiene un inicio, un final y permite identificar claramente, las entradas, así como las salidas. Un proceso es como se realiza un trabajo, a través de los departamentos o divisiones de la organización y que relaciona las actividades con sus resultados correspondientes., conjunto estructurado de actividades que tienen claramente definido un inicio y un final, el cual genera un producto o un servicio de valor intrínseco para el cliente, sea

interno (dentro de la organización) o externo (fuera de la organización).”
(Bellido,2005, p.220-247)

Según Sáez Torrecilla y otros (1993), define una actividad como: “un conjunto de tareas o actos imputables a un grupo de personas o a una persona, o a un grupo de máquinas o una máquina, y relacionadas con un ámbito preciso de la empresa.” (...). (p.86)

En 1995, Brimson señala que la definición de inductor de costo como:

“un factor que crea o influye en el coste de una actividad, de tal modo que permite identificar la causa de dicho coste, es decir, un factor cuya ocurrencia da lugar a un coste. El inductor de coste debe ser una unidad de medida que, por un lado, represente adecuadamente la causa del coste de la actividad y, por otro, que permita una razonable asignación de dicho coste a los productos”. (Brimson,1995, p.46-47)

Inductores de costos

Según Hicks (1997, p, 46-47), citado por Margarita Sanz (2003, p.130) los inductores de costes más utilizados en el sistema ABC son “el grupo de mano de obra, tiempo operación, producción y ocupación (...)”.

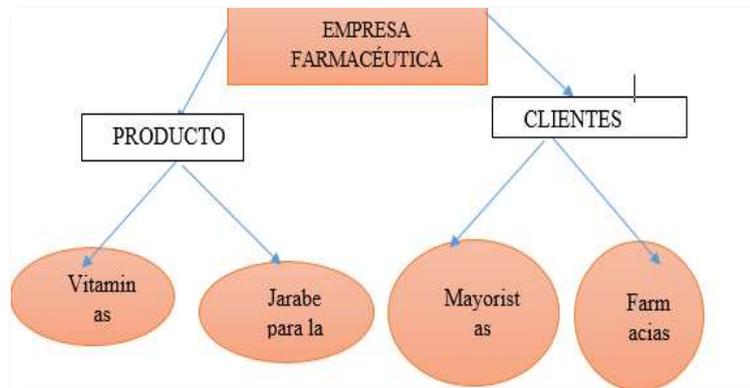
Según Bellido (2005) nos dice “al establecer la relación causa-efecto o relación de causalidad, para costear los objetos de costos está realizando una imputación o atribución de los CIF a los objetos de costos (...)”. (p.60)

Objeto de costo

Según Douglas, (1998) define “un objeto de costo como elemento o ítem final para una acumulación de costos, considera que existen dos tipos de objetos: final acumula los costos para transferirlos fuera de la organización y el provisional para reciclar dentro de la empresa”. (p.215)

Figura 1:

objeto de costo en una empresa farmacéutica



Fuente: Copyright (2005) por Instituto Pacifico. Reimpreso con permiso.

Para diseñar un sistema de costos ABC se debe tener en cuenta los recursos, procesos, actividades que se desarrollan en cada una de las empresas, sobre todo conocer muy bien a la empresa y analizar bien cada una de sus actividades, para luego iniciar una asignación de inductores (unidades de medida), para poder determinar cada costo en que incurre en cada una de las actividades. Las actividades son acciones realizadas dentro de una empresa.

1.3.1.4. Normativa técnica

Según Díaz Barreto; Díaz Guevara, & Cárdenas Mora (2016), en su revista visión contable n°14, señalan las NIC y las NIIF, que se aborda en el tema de costos, las cuales son las siguientes: “NIC 1 presentación de estados financieros, NIC 2 inventarios, NIC 16 propiedad, planta y equipo, NIC 23 costos por préstamos, NIFF 8 segmentos de operación, NIFF 13 edición del valor razonable”. (p.25)

1.3.1.5. Estado del arte

Hoy en día existen diversos software o ERP, que facilita con mayor detalle información de los costos reales y determinación exacta de cada uno de estos costos ya que al momento de realizarlo manualmente se pueden cometer diversos errores.

Uno del software líder en el mercado hispano es el SIXTINA ABCOSTING, es un aplicativo desarrollado con la más moderna tecnología que construir modelos de costos por actividades y también existen otros programas como base de datos ABC (service ABC), el cual es un sistema integrado de almacenamiento que trabaja con Microsoft Access.

1.3.1.6. Estudio económico

Este proyecto estará costado por el importe de S/1,035.00 el cual está compuesto por las horas utilizadas por la persona que trabajara en la elaboración de una propuesta del sistema de costos ABC, la cual va a ayudar a determinar mejor los precios de costo de cada uno de los platos a la carta más sobresaliente.

1.3.2. Cadena de valor

1.3.2.1. Definición

Porter (2010) señala “La cadena de valor es una herramienta básica para diagnosticar la ventaja competitiva y encontrar medios de crearla y mantenerla” (p. 88)

Citando a Porter, Peña et al. (2008) nos dice “la cadena de valor es un conjunto de actividades que una organización debe desarrollar para llevar un producto desde el productor hasta el consumidor de un sistema de negocios.” (p.78 y 79)

1.3.2.2. Dimensiones

Según Porter (2006) “las actividades de valor se dividen en dos grandes grupos: primarias y de apoyo, las primeras, son las que intervienen en la creación física del producto, en su venta y transferencia al cliente, así como en la asistencia posterior a la venta, las segundas, respaldan a las primarias y viceversa, al ofrecer insumos, tecnología, recursos humanos y diversas funciones globales, (Porter, 2006, p.38).

Porter (2010) manifiesta que existe:

Las actividades primarias

Logística de entrada: “Incluye las actividades relacionadas con la recepción, almacenamientos y distribución de los factores del producto”. (p. 68)

Operaciones: “Actividades mediante las cuales se transforman las materias primas”. (p. 69)

Logística de salida: “Actividades por las que se obtiene, almacena y distribuye el producto entre los clientes”. (p. 69)

Marketing y ventas: “Actividades mediante las cuales se crean los medios que permiten al cliente comprar el producto y a la compañía inducirlo a ello”. (p. 69)

Servicios postventa: “Incluyen las actividades por las que se da un servicio que mejora o conserva el valor del producto”. (p. 69)

Actividades de apoyo a la creación de valor

Adquisición: “Función de comprar los factores productivos que se emplearan en la cadena de valor”. (p. 70)

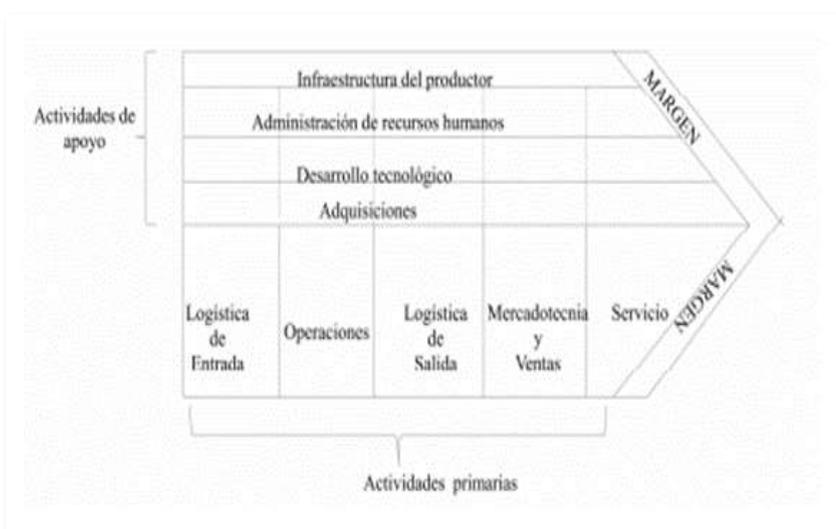
Desarrollo Tecnológico: “Toda actividad relacionada con creación de valor comprende la tecnología, los procedimientos prácticos, los métodos o la tecnología integrada al equipo de procesamiento de datos”. (p. 71)

Administración de recursos humanos: “Esta función está constituida por las actividades conexas con el reclutamiento, la contratación, la capacitación, el desarrollo y la compensación de todo tipo de personal”. (p. 71)

Infraestructura organizativa: “Consta de varias actividades, entre ellas administración general, planificación, finanzas, contabilidad entre otros”. (p. 72)

Figura 2:

La cadena genérica de valor



Fuente: Porter, (2006, p.37)

En la cadena de valor, se especificaron la existencia de actividades tanto primarias como secundarias, las primeras agregan de manera directa a valor al producto directamente con la producción, además la comercialización de este, y también nos va a permitir determinar mejor el comportamiento de los costos y las segundas actividades trabajan con respecto a la gestión administrativa, de la empresa, la cual es de suma importancia para que se lleven a cabo las actividades principales.

1.4. Formulación del problema

¿Cómo influye en la cadena de valor del restaurante LOS PATOS SAC, el proponer un sistema de costos ABC?

1.5. Justificación e importancia del estudio

Realizamos dicha indagación porque observamos la realidad problemática de la empresa y no podemos hacernos ajenos a esta realidad, es por eso indagamos, buscamos información, las cuales se han basado de acuerdo con las teorías que proponen los diferentes autores y por ende estamos proponiendo este sistema de COSTOS ABC para que este proyecto contribuya con mejorar dicha realidad, aprovechando que se cuenta con la información proporcionada por el restaurante.

La importancia de este estudio es que este deberá demostrarse cuantitativamente por el más preciso determinar adecuadamente el precio de cada uno de sus productos, además de realizar los documentos de gestión con los que la empresa aún no cuenta.

1.6. Hipótesis

Hi: el sistema de costos ABC influye de manera positiva en la cadena de valor en el restaurante LOS PATOS SAC. de Chiclayo.

H0: El sistema de costos ABC influye de manera negativa en la cadena de valor en el restaurante LOS PATOS SAC. de Chiclayo.

1.7. Objetivos

1.7.1. Objetivo General

Proponer un sistema de costos ABC y su influencia en la cadena de valor en el restaurante LOS PATOS SAC.

1.7.2. Objetivos Específicos

Realizar un análisis FODA para determinar la situación en la que se encuentra la empresa actualmente

Establecer actividades estratégicas, tácticas y de soporte en función al análisis FODA

Proponer un sistema de costos ABC.

II. MATERIAL Y MÉTODOS

2.1. Tipo y Diseño de Investigación.

2.1.1. Tipo de investigación

Esta investigación propuesta es de tipo descriptiva, correlacional, así como lo propone Bernal (2010), “una de las funciones principales de la investigación descriptiva es la capacidad para seleccionar las características fundamentales del objeto de estudio” (p.113)

Para Salkind (1998), citado por Bernal nos dice “la investigación correlacional tiene como propósito mostrar o examinar la relación entre variables o resultados de variables”. (2010, p.114)

La presente es tipo descriptiva, porque se va a realizar las comparaciones entre el sistema de costos ABC y la forma como determinan su precio de venta de los platos más sobresalientes.

2.1.2. Diseño de la investigación

Para la investigación en estudio se aplicó el diseño de investigación no experimental según Hernández, Sampieri; Fernández, Collado, & Baptista, Lucio, (2010), en la que no explica: “podría definirse como la investigación que se realiza sin manipular deliberadamente variables” ,porque no se manipuló ninguna variable, lo que se ha realizado es observar el desarrollo tal como se presentan cada uno de los sucesos, además se observó y describió la situación en la que se encontraba la empresa , para luego proponer diversas soluciones.

ya que en esta investigación se observó y describió la situación en la que se encontraba la empresa, para luego proponer diversas soluciones.

podría definirse como la investigación que se realiza sin manipular deliberadamente variables

Tuvo un diseño no experimental-transversal, es decir, según Hernández (2019), son aquellas investigaciones donde no se alterarán las variables, sino que se tomarán como la realidad las describe, y que se ejecutan en un determinado periodo de tiempo.

Analizando lo citado, se obtiene representar el precedente diseño:



Dónde:

M: Muestra

O: Observación de la realidad problemática.

RP: Realidad problemática

VI: Variable independiente.

VD: Variable Dependiente

R: Resultado

2.2. Población y muestra.

2.2.1. Población

De acuerdo con la investigación realizada, la población o universo está representada por el personal de cocina, las cuales conforman un total de 17 personas, además del gerente general y administrador(a), todos ellos conformarían la población del restaurante LOS PATOS SAC”.

2.2.2. Muestra

Se determinó que esta muestra es probabilística, utilizando una muestra aleatoria simple o al azar porque cada uno de los individuos tiene la posibilidad de ser elegido.

Tabla 24:

Asignación del personal de la empresa restaurant Los Patos

CARGO	CANTIDAD
Administración	1
Cocineros	9
Meseros	8
TOTAL	18

Fuente: elaboración propia

2.3. Variables, Operacionalización

2.3.1. Variables

Variable independiente: Sistema de costos ABC.

Según Brimson, (2005, p.212) define El ABC, como:

“Un método de costeo, en el cual las actividades son los objetos primarios o básicos de costeo. ABC, mide costos y resultados de las actividades y asigna los costos de aquellas actividades a otros objetos de costo, tales como productos o clientes, basados en su uso o consumo de actividades, o en otras palabras es un método moderno de costeo, el cual está basado en los recursos que son consumidos por las actividades que realiza una organización, mediante el uso de la asociación directa o causal, entre el costo de las actividades y los objetos de costo”. (Brimson,2005, p.212)

Variable dependiente: Cadena de Valor

Citando a Porter, Peña et al. (2008) nos dice “la cadena de valor es un conjunto de actividades que una organización debe desarrollar para llevar un producto desde el productor hasta el consumidor de un sistema de negocios.” (p.78 y 79)

2.3.2. operacional

Tabla 25:

Operacionalización de la variable dependiente

VARIABLE	DEFINICION CONCEPTUAL	DIMENSIONES	INDICADOR	SUBINDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA
Variable dependiente Cadena de valor	Esta definido en las actividades principales desde la recepción de insumos y actividades secundarias como es el servicio de calidad.		Logística de entrada	Recepción de	Cuestionario
				Insumos y materiales	Cuestionario
				Almacenamiento de insumos y materiales	
				Manejo y control de inventario	Cuestionario
				Devoluciones a proveedores	Cuestionario
		Actividades Primarias	Operaciones	Producción	Entrevista
			Logística de salida	Procesamiento /programación de pedidos.	Cuestionario

		Promoción /publicidad	Cuestionario
	Marketing y ventas	Ventas	Entrevista
		Fijación de precios	Entrevista
	Servicio de Post – venta	Manejo y control de inventario	Cuestionario
	Infraestructura	Gestión financiera y contable	Cuestionario cuestionario
		Gestión de calidad	
	Manejo de recursos humanos	Reclutamiento y selección del personal	Cuestionario Cuestionario
Actividades Secundarias		Evaluación del personal	
	Desarrollo tecnológico	Procedimientos e insumos tecnológicos	Cuestionario
	Adquisiciones	Compra de materia prima e insumos	Cuestionario
		Compra de suministros	Cuestionario

Fuente: elaboración propia

Tabla 26:*Operacionalización de la variable independiente*

VARIABLES	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIÓN	INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA
Variable independiente COSTOS ABC	El sistema de costos ABC, está definido en el precio costo de cada uno de los platos más sobresalientes	Recursos	HUMANO	Entrevista/cuestionario
			Materiales	Entrevista
			Equipos	Entrevista
			Instalaciones	Entrevista/cuestionario
			Servicios	Entrevista
		Procesos	Área de compras	Entrevista
			Almacén	Entrevista
			Finanzas	Entrevista
			Requerimiento de materia prima	Cuestionario
			Compras	Cuestionario
		Actividades	Recepción de la materia prima	Cuestionario
			Almacenaje	Cuestionario
			Salida de almacén	Cuestionario
			Preparación	Cuestionario

	ventas	Cuestionario
	N° Órdenes De Compra	Entrevista
	N° horas	Entrevista
Inductor de costos	N° Ordenes De Pedidos	Entrevista
	N° Ordenes Atendidas	Entrevista
	N° Comandas	Entrevista
Objetos de costos	Productos	Entrevista
	Clientes	Cuestionario

Fuente: elaboración propia

2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.

2.4.1. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Las técnicas e instrumentos que se han utilizado son las siguientes:

Tabla 27:

Técnicas de recolección de datos

TECNICA	INSTRUMENTO	OBJETIVO
Observación	Guía observación	Observar, detectar y obtener el problema en cuestión.
Entrevista	Guía de entrevista	Basamos en una serie de preguntas, las cuales serán atendidas por el gerente y propietario del restaurante, la administradora, mediante el cual nos ayudara a averiguar el método que emplean y la forma como determina el precio de cada uno de los platos vendidos y de esta manera analizar la influencia del método ABC en el restaurante.
Encuesta	Cuestionario	Reconocer todas sus actividades primarias y secundarias (apoyo) de la empresa, y determinar mediante el FODA, el estado actual en que se encuentra el restaurante LOS PATOS S.A.C –CHICLAYO, para contribuir con la mejora de este.

Fuente: elaboración propia

2.4.2. Validez

Según Sampieri, et al. (2014), en su libro nos menciona que existe: “otro tipo de validez que algunos autores consideran es la validez de expertos, es el grado en que un instrumento realmente mide la variable de interés, de acuerdo con expertos en el tema”.

Por ende, esta investigación se ha validado con 3 expertos en la materia, los mismos quienes, se les presentó en el momento oportuno los formatos, que incluyeron las preguntas de encuesta aplicadas a 17 personas que laboran en el restaurante y la entrevista, aplicada al dueño y gerente, administradora, porque revisaron el cuadro de operacionalización, y el instrumento que se utiliza en cada caso.

2.4.3. Confiabilidad

Se utilizará la técnica cualitativa en la cual se utilizará la técnica de observación, esta nos permitirá obtener mejor el verdadero problema que presenta el restaurante LOS PATOS SAC, y como técnica cuantitativa se utilizará la encuesta y entrevista que será aplicada a trabajadores y al gerente general del restaurante en estudio, y la estadística de fiabilidad se determinó a través del alfa de Cronbach.

Tabla 28:

Estadísticas de Fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,700	24

Fuente: SPSS

2.5. Procedimientos de análisis de datos.

Para la técnica cualitativa solo emplearemos anotaciones de lo observado y para el análisis cuantitativo lo realizaremos mediante el trabajo de cuadros estadístico para exponer los datos que se obtendrán a través del programa Spss.

2.6. Aspectos éticos

La investigación presentada se basó en los siguientes criterios, según Neil J. Salkind en su libro “Métodos de Investigación”, son los siguientes:

- Consentimiento informado: todas las personas involucradas en esta presente investigación participaron de manera voluntaria.
- Confidencialidad: se informó a los trabajadores acerca de salvaguardar la identidad en las respuestas escritas en sus encuestas, garantizándoles que todo el testimonio obtenido, consistirá para propósitos netamente universitarios.

2.7. Criterios de Rigor científico.

Adoptaremos los presentados por Noreña, Rojas Alcaraz y Rebolledo (2012), son los siguientes:

- Confirmabilidad: Aquí se demuestra el desarrollo de la investigación, resultado de instrumentos aplicados, y no tienen ningún tipo de manipulación propia.
- Consistencia: Se determinó las tácticas que se emplearon para la elaboración de los datos, en base a ello exponer los resultados alcanzados.
- Accesibilidad: Se solicitará al gerente y dueño de la empresa “LOS PATOS SAC”, el permiso correspondiente para poder aplicar los instrumentos de recopilación de datos.

III. RESULTADOS

3.1. Tablas y Figuras

Después de la aplicación del cuestionario, la técnica de entrevista, guía de entrevista y observación, a los trabajadores de la empresa restaurante “Los Patos” S.A.C., se ha conseguido los siguientes resultados detallados líneas abajo, de acuerdo con cada uno de los objetivos propuestos en la investigación en estudio.

Realizar un análisis FODA para determinar la situación de la empresa

3.1.1. Resultados en tablas y figuras

Tabla 29:

Funciones establecidas

Valoración	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	8	47.1
Casi siempre	8	47.0
Nunca	1	5.9
Total	17	100.0

Fuente: cuestionario aplicado a los trabajadores del restaurante Los Patos SAC

Funciones establecidas

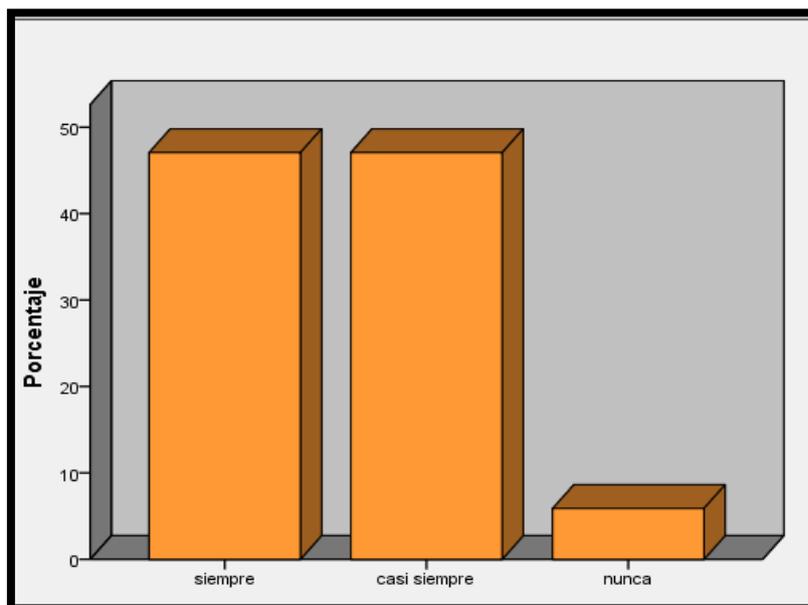


Figura 3:Funciones establecidas

De acuerdo con los datos obtenidos a través del cuestionario realizado se toma en cuenta que el 47.1% nos dice que siempre tienen establecidas sus funciones, sin embargo, el 47% nos dice que casi siempre cada uno tiene establecidas las funciones y un 5.9% nos dice que, cada uno de ellos, no tiene establecidas sus funciones en el restaurante LOS PATOS.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 30:

Rotación de materia prima

Valoración	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	5	29.4
Casi siempre	9	52.9
Nunca	3	17.7
Total	17	100.0

Fuente: Cuestionario que se aplicó a los trabajadores del restaurante Los Patos SAC

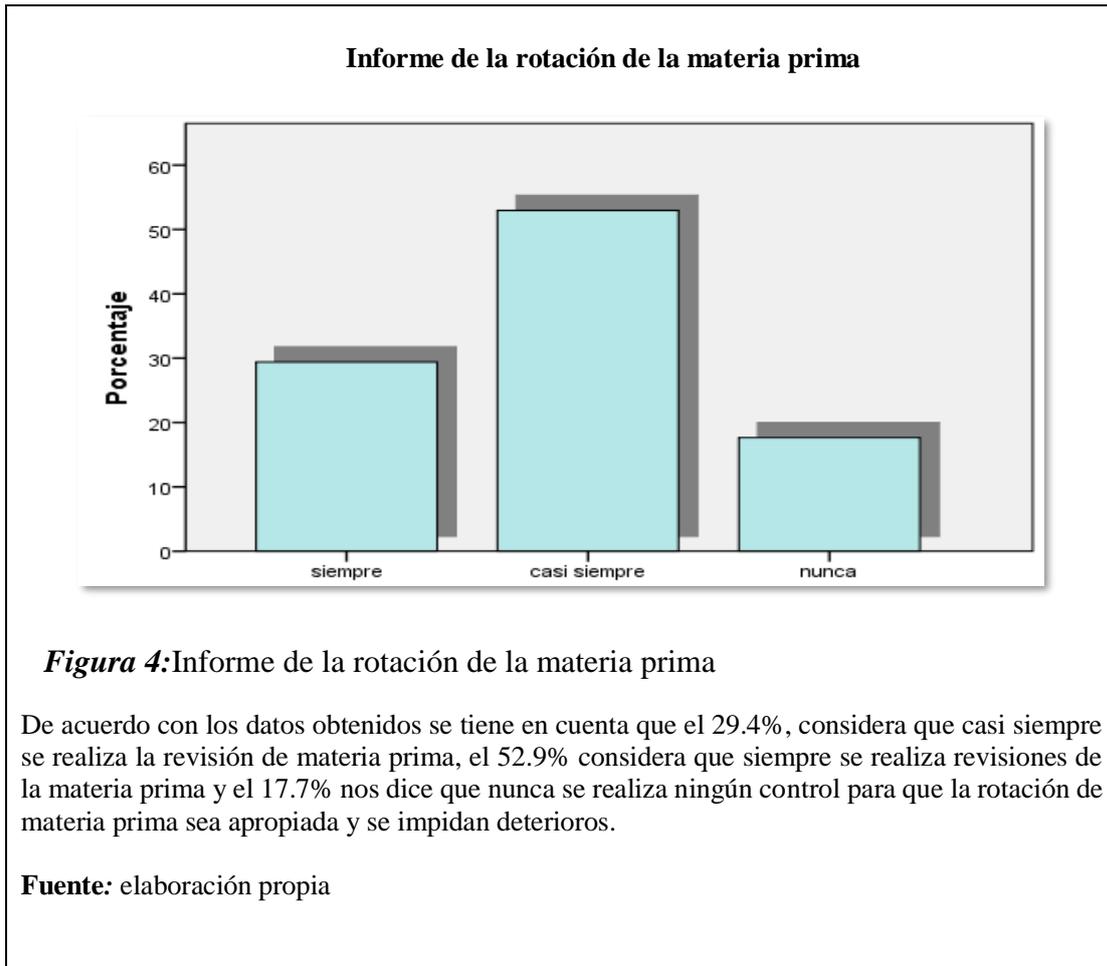


Tabla 31:

Capacidad para realizar actividades

Valido	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	7	41.2
Casi siempre	10	58.8
Total	17	100.0

Fuente: cuestionario que se aplicó a los trabajadores del restaurante

Los Patos SAC

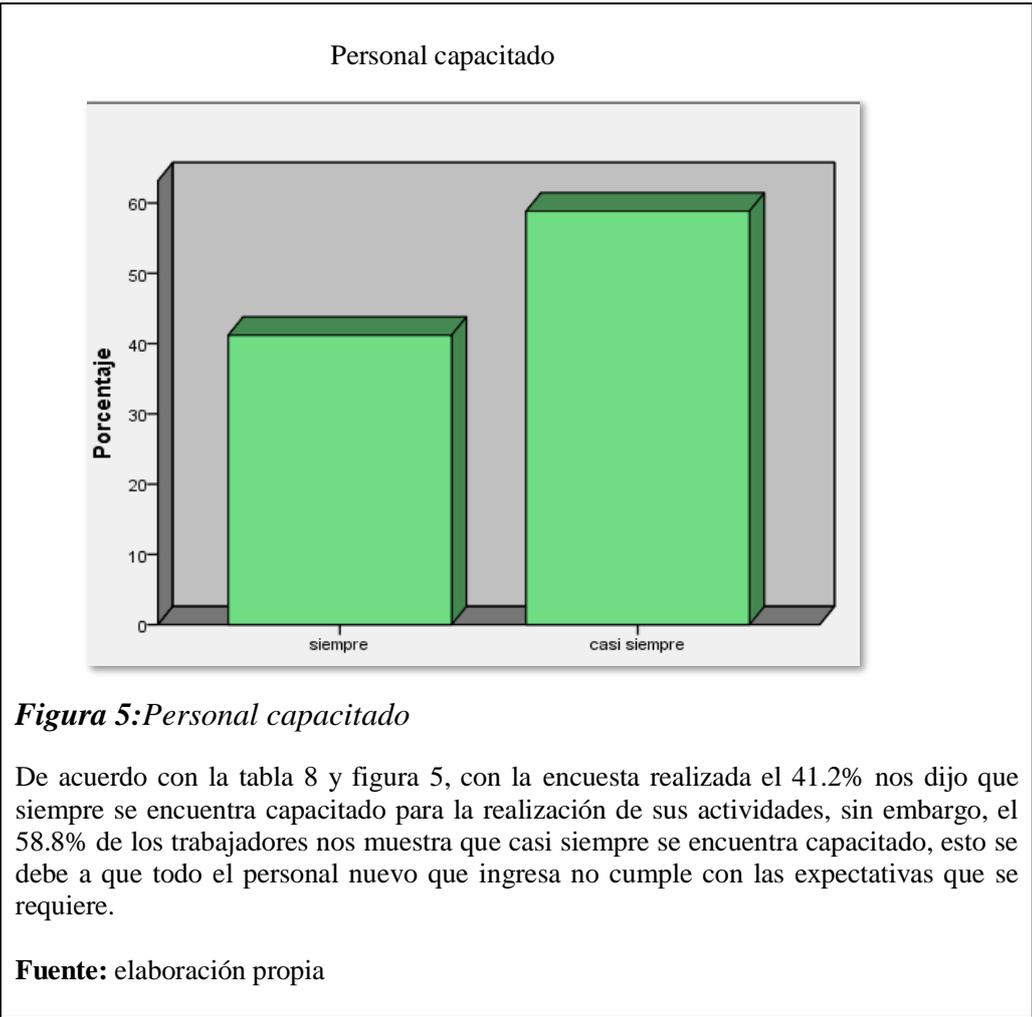


Tabla 32:

Supervisión de almacenes

Valido	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	6	35.3
Casi siempre	7	41.2
Nunca	4	23.5
Total	17	100.0

Fuente: cuestionario que se aplicó a los trabajadores del restaurante Los Patos SAC

Almacenes de acuerdo con los mínimos, máximos y existencias establecidas

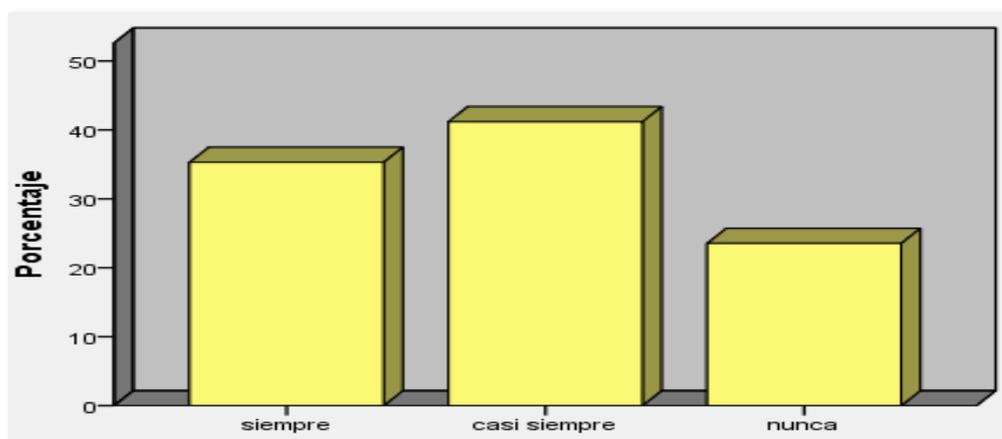


Figura 6: Almacenes de acuerdo con los mínimos, máximos y existencias establecidas

De acuerdo con la tabla 9 y figura 6, se puede determinar que el 35.3% nos dice que siempre se Supervisan las órdenes de almacenes de alimentos, de acuerdo con los mínimos, máximos y existencias establecidas, mientras que el 41.2%, nos dice que casi siempre, se ejecuta esta revisión y el 23.5% concluyeron nunca se realiza la supervisión de almacenes

Fuente: Elaboración propia

Tabla 33:

Revisión de órdenes de compra

Valido	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	10	58.8
Casi siempre	7	41.2
Total	17	100,0

Fuente: cuestionario que se aplicó a los trabajadores del restaurante

Los Patos SAC

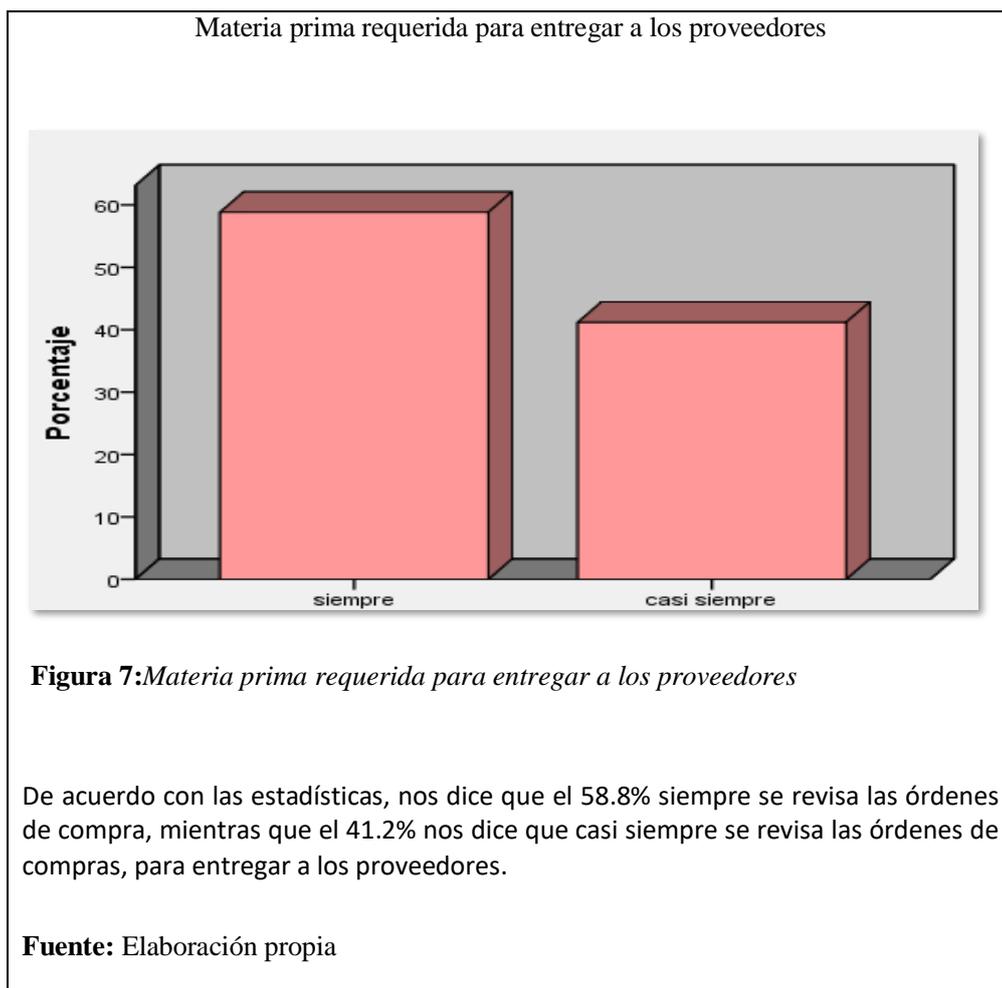
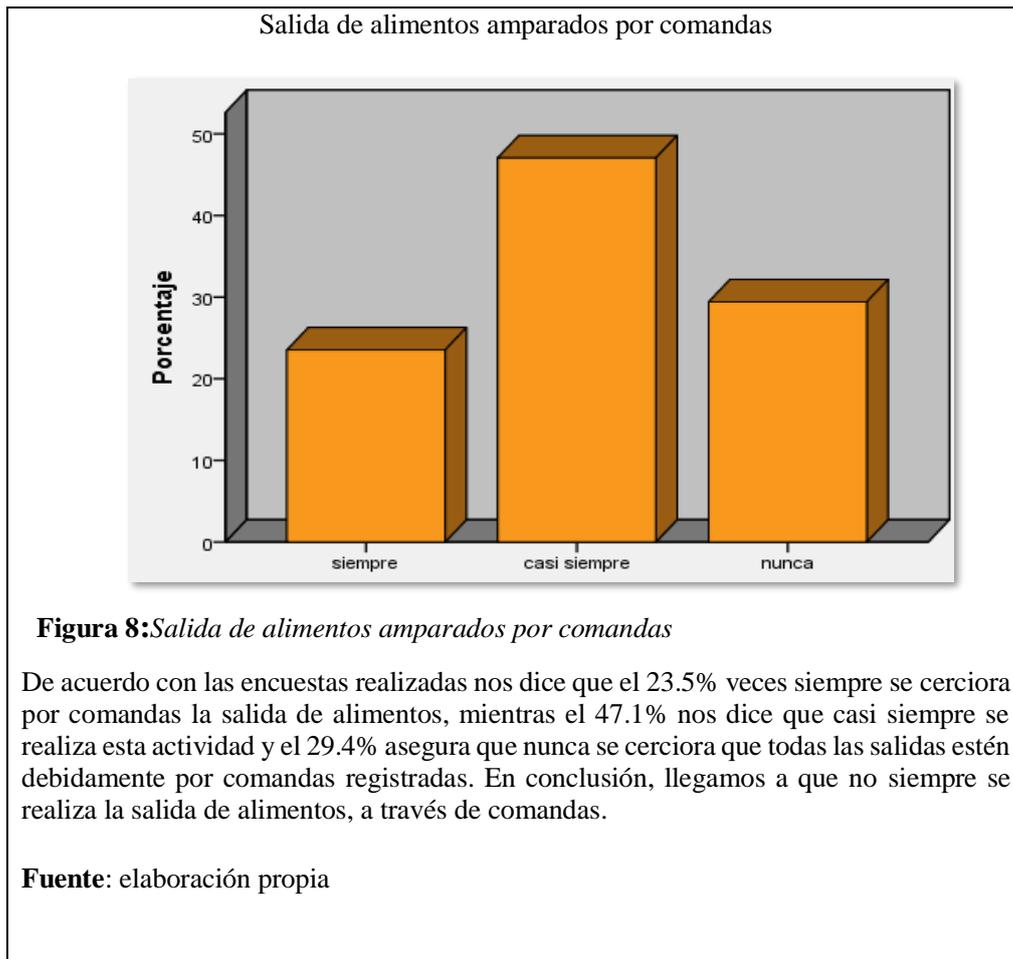


Tabla 34:

Comandas registradas

Validos	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	4	23.5
Casi siempre	8	47.1
Nunca	5	29.4
Total	17	100.0

Fuente: cuestionario que se aplicó a los trabajadores del restaurante Los Patos SAC



3.1.2. Resultados de entrevista

Con el propósito de poder desempeñar con el objetivo primero, se efectuó la presente entrevista la cual se aplicó a la Srta. Administradora, quien es la encargada en el restaurante LOS PATOS S.A.C.

¿Cuántas personas laboran en el área de atención y cocina?

Respondiendo la inquietud en al área de atención laboran 8 personas y cocina 9 personas.

¿Cuántas personas supervisan la adecuada distribución de los alimentos y bebidas en los respectivos lugares de almacenamiento?

Yo soy la encargada de revisar la distribución de los alimentos y bebidas se realizan cotidianamente, ya que el dueño del negocio como viaja bastante no puede hacerse cargo de su negocio.

¿Cuál es el proceso que se realiza para la venta de su producto?

Proceso que se utiliza el siguiente: el cliente llega se le da la bienvenida, desde la puerta de ingreso, el personal de atención se encarga de colocarlas en una mesa, se ubica, pide una carta le alcanzan la carta, luego el personal de atención se encarga de atenderlo, ordena el pedido, se va a cocina, luego se despacha, sale el pedido a la mesa va al cliente, él lo consume, pide la cuenta se emite con factura o boleta de venta, el cliente se va y se agradece la visita.

3.1.3. Aplicación práctica

En base a las técnicas que se utilizaron se ha realizado el análisis FODA

Tabla 35:
Análisis Foda

		OPORTUNIDADES		AMENAZAS	
	MATRIZ FODA CRUZADO	O1	Venderse los platos típicos de la región Lambayeque y de Chiclayo.	A1	El alza de precios de la materia prima.
		O2	Se encuentra ubicado en el centro de la ciudad de Chiclayo.	A2	No contar con todos los insumos para la preparación de cada de uno de los platos.
		O3	El turismo es creciente.	A3	Cambios climatológicos.
		O4	Aumento de los ingresos de las personas a nivel local y regional.	A4	Falta de clientes por la atención brindada.
	FORTALEZA	O5	Preparación de platos a la carta con ingredientes naturales.	A5	Nuevos competidores en el mercado con precios cómodos.
		O6	Preferencia de los consumidores por la comida sana.	A6	Aumento de delivery.
F1	Ambiente amplio y acogedor.	FO		FA	
F2	Empresa con años de experiencia.	<p>El restaurante Los Patos S.A.C es un restaurante que cuenta con un lugar amplio, el cual es ideal para que coloquen algunos juegos para los niños, mientras los adultos consumen sus alimentos.</p> <p>Preferencia de los consumidores porque se prepara la comida con ingredientes naturales.</p> <p>Hoy en día la tecnología es bastante innovadora, por medio de ello podemos atraer nuevos clientes.</p>		<p>La empresa cuenta con años de experiencia, sabe en qué época del año aumenta los precios de la materia prima, por ende debería tener más cuidado en que no se malogre rápidamente dicha materia prima.</p> <p>Mejorar con la atención personalizada al cliente.</p>	
F3	Atención personalizada para comensales.			<p>Hoy en día la tecnología es bastante innovadora, por medio de ello podemos atraer nuevos clientes.</p>	
F4	Cuenta con capital propio.			<p>Hoy en día la tecnología es bastante innovadora, por medio de ello podemos atraer nuevos clientes.</p>	
F5	Posee carta de precios.			<p>Hoy en día la tecnología es bastante innovadora, por medio de ello podemos atraer nuevos clientes.</p>	
F6	Cuenta con tecnología.			<p>Hoy en día la tecnología es bastante innovadora, por medio de ello podemos atraer nuevos clientes.</p>	
				DO	
D1	Falta de capacitación a los trabajadores.	Una estrategia seria como no cuenta con mucha publicidad en el distrito y provincia de Chiclayo, aprovechar las redes sociales para que se viralice mucho más y pueda ser reconocido en toda la región Lambayeque.		Mejorar en la parte de la motivación laboral, ya que juega un papel importante en la atención brindada al cliente.	
D2	Falta de incentivo y motivación a los trabajadores.	Incentivar y capacitar a los trabajadores, porque ellos son los que atraen a los clientes a través de la sazón.		Implementar un sistema de costos ABC, para poder determinar mejor sus precios de venta, por tanto, no habría problema de tener competidores en el meado con precios bajos.	

D3	Determinan el precio de cada uno de sus productos de manera empírica.	Como los ingresos de las personas van a aumentar siempre, es necesario contar con el personal idóneo para realice las cobranzas respectivas y se logre atender a la mayoría de los clientes.
D4	Algunos clientes insatisfechos por la mala atención que se presenta en algunos casos.	
D5	Falta de documentos de gestión.	
D6	No cuenta con mucha publicidad en redes sociales.	

Fuente: Elaboración propia

Establecer las actividades estratégicas, tácticas y de soporte en función al análisis FODA.

En cuanto al segundo objetivo específico, establecer las actividades estratégicas, tácticas y de soporte en función al análisis FODA., se encontraron los resultados siguientes:

3.1.1. Resultados en tablas y figuras

Tabla 36:

Frecuencia de la asistencia de clientes

Validos	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	4	23.5
Casi siempre	13	76.5
Total	17	100.0

Fuente: cuestionario que se aplicó a los trabajadores del restaurante

Los Patos SAC

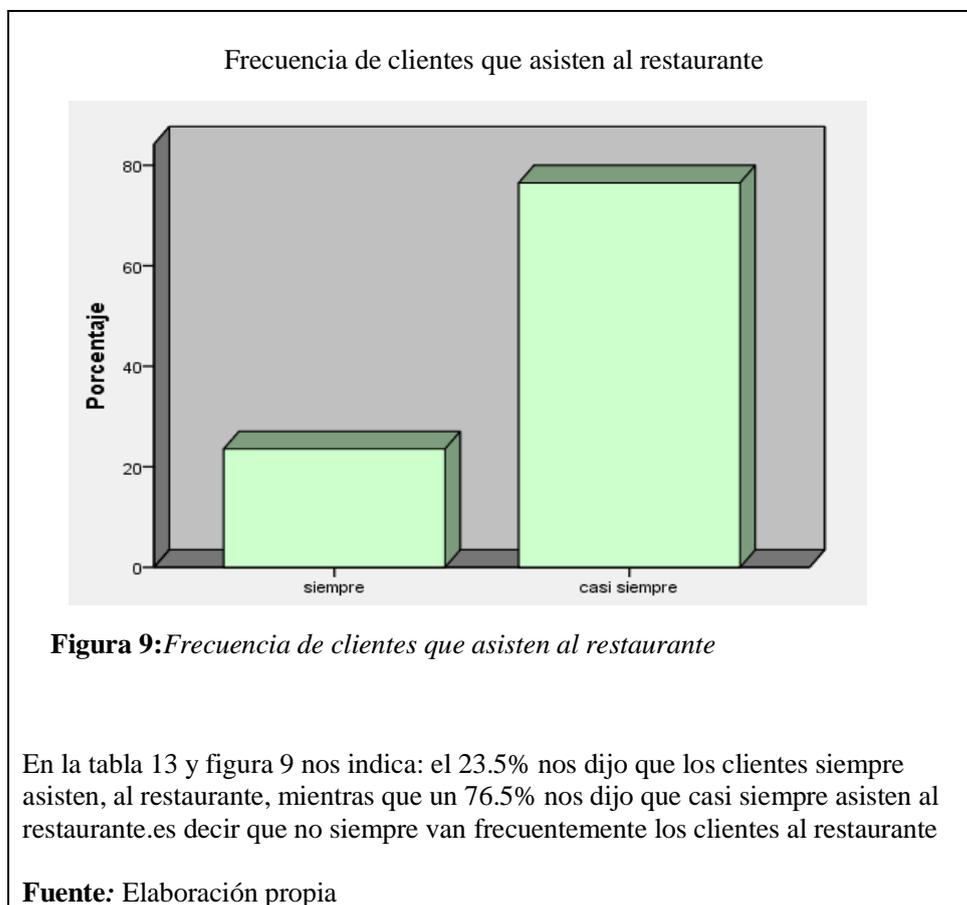


Tabla 37:

Publicidad del restaurante

Validos	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	2	12.5
Casi siempre	9	56.2
Nunca	5	31.3
Total	16	100.0

Fuente: cuestionario que se aplicó a los trabajadores del restaurante Los Patos SAC

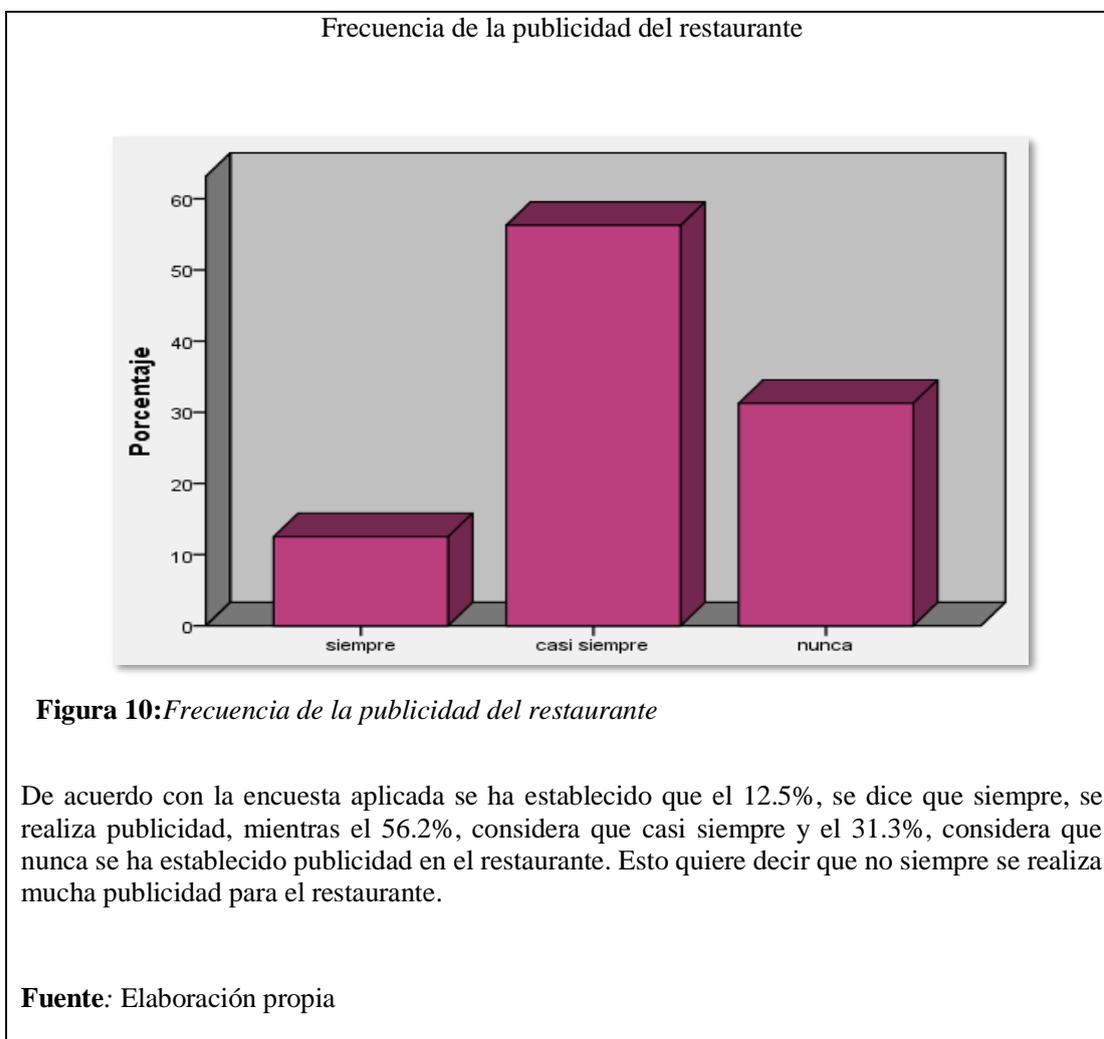


Tabla 38:

Cotización a diferentes proveedores

Valido	Frecuencia	Porcentaje
Casi siempre	4	18.8
Nunca	13	81.2
Total	17	100

Fuente: cuestionario que se aplicó a los trabajadores del restaurante

Los Patos SAC

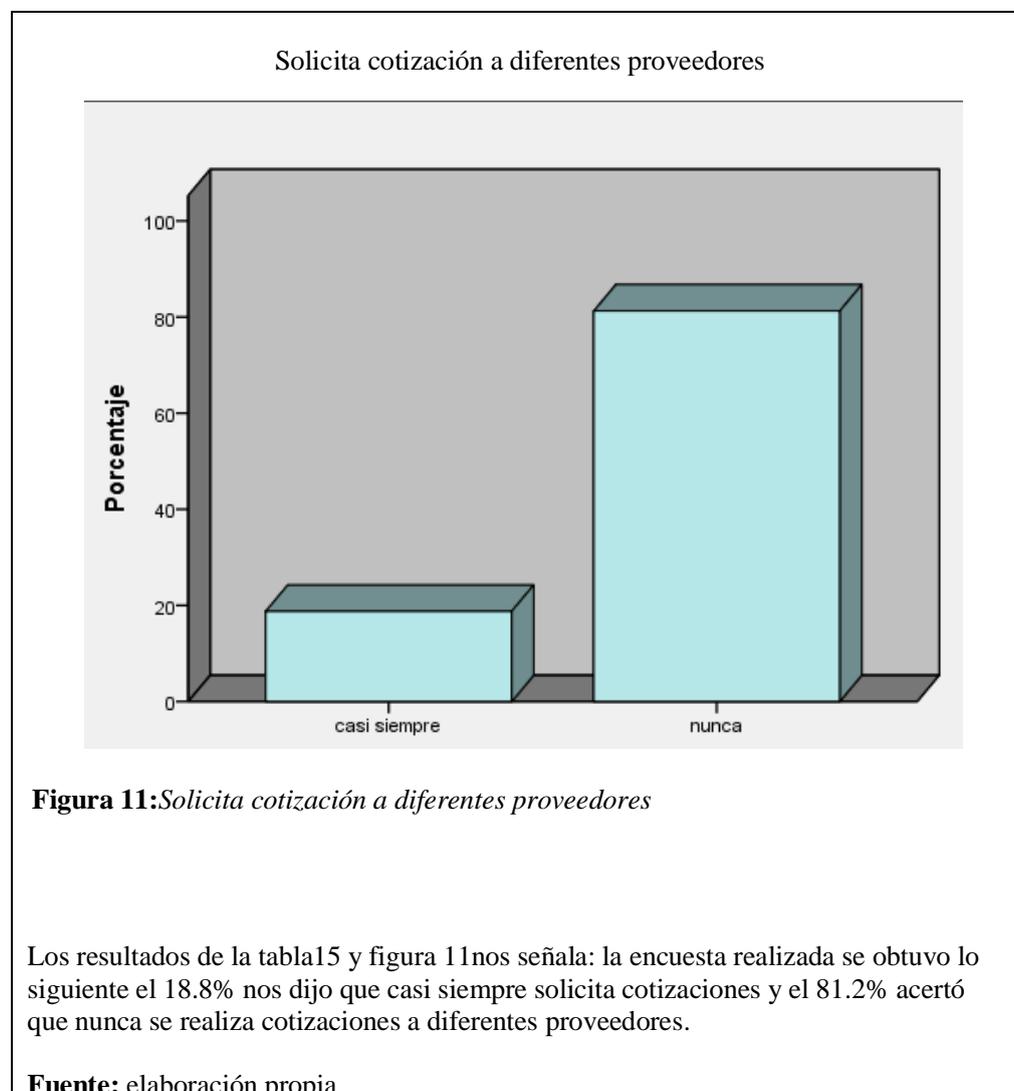


Tabla 39:

Conocer acerca de los requisitos y selección del personal

Validos	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	3	20
Casi siempre	6	40
Nunca	6	40
Total	15	100

Fuente: cuestionario que se aplicó a los trabajadores del restaurante

Los Patos SAC

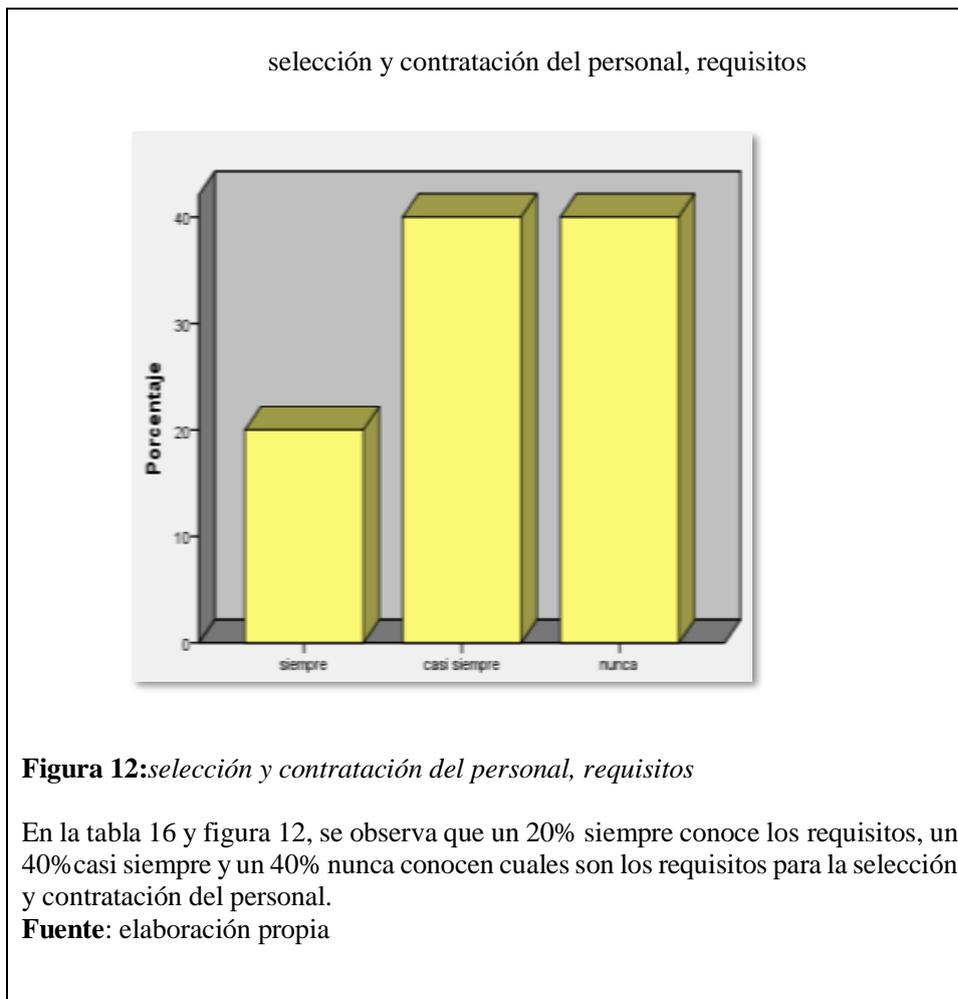


Tabla 40:

Tecnología suficiente

Validos	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	7	41.2
Casi siempre	10	58.8
Total	17	100.00

Fuente: Cuestionario que se aplicó a los trabajadores del

restaurante LOS Patos SAC

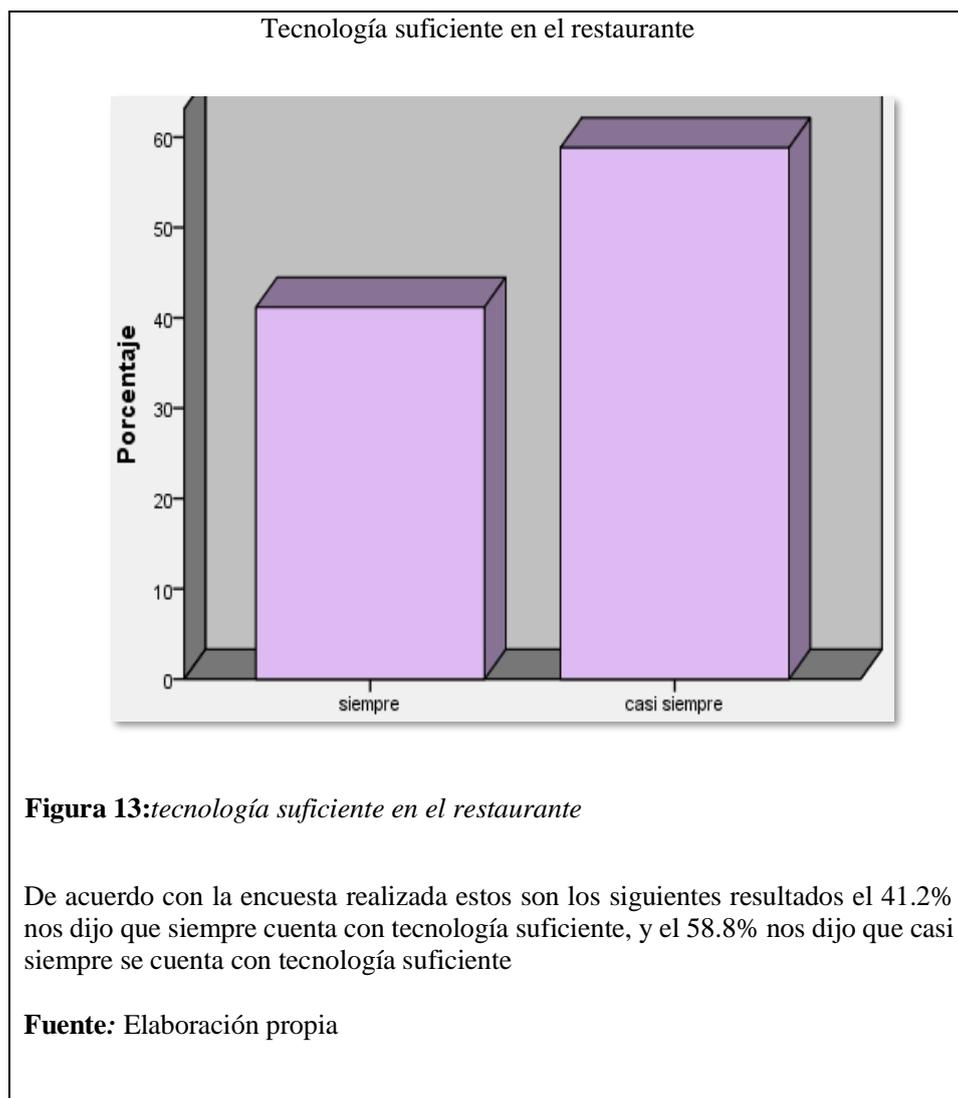


Tabla 41:

Reporte de mercancías recibidas

Valido	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	7	41.2
Casi siempre	8	47.1
Nunca	1	5.9
Total	17	100.0

Fuente: Elaboración Propia

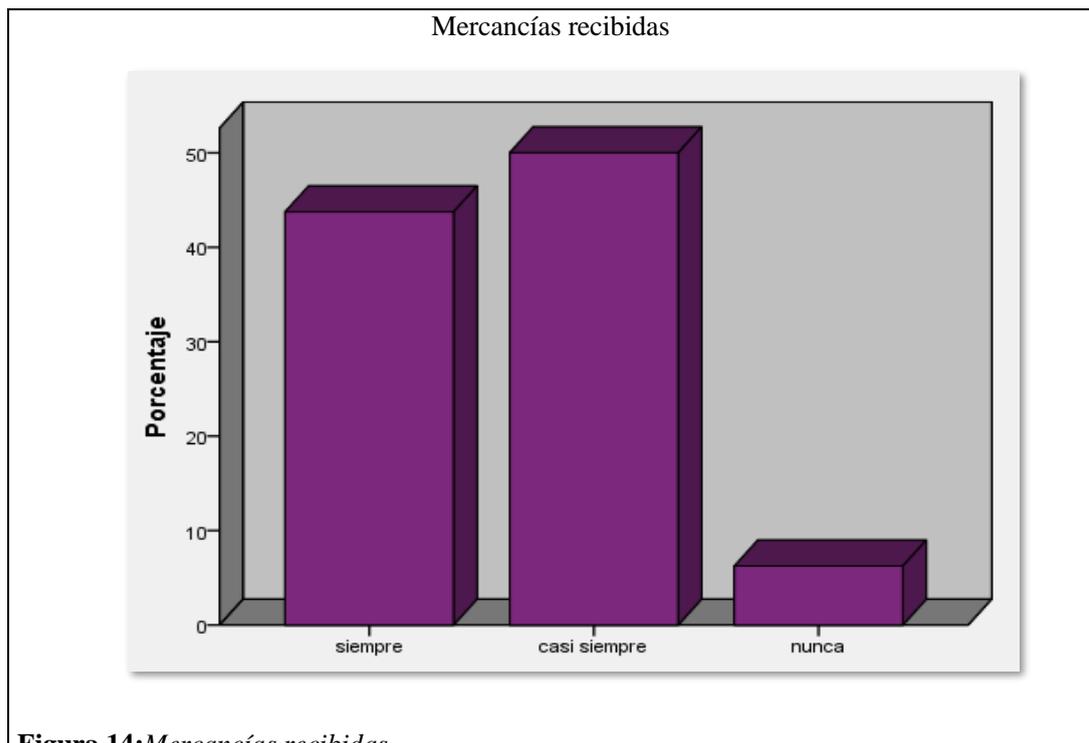


Figura 14: *Mercancías recibidas*

De acuerdo con la encuesta realizada se obtuvo que un 41.2% siempre se realiza un reporte diario de mercancías recibidas, un 47.1% dijeron que casi siempre realizan reportes diarios de mercancías recibidas y un 5.9% nunca se realiza reportes de las mercancías recibidas.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 42:

Pasaste por un periodo de prueba

Validos	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	11	64.7
Casi siempre	2	11.8
Nunca	4	23.5
Total	17	100.0

Fuente: cuestionario que se aplicó a los trabajadores

del restaurante LOS PATOS

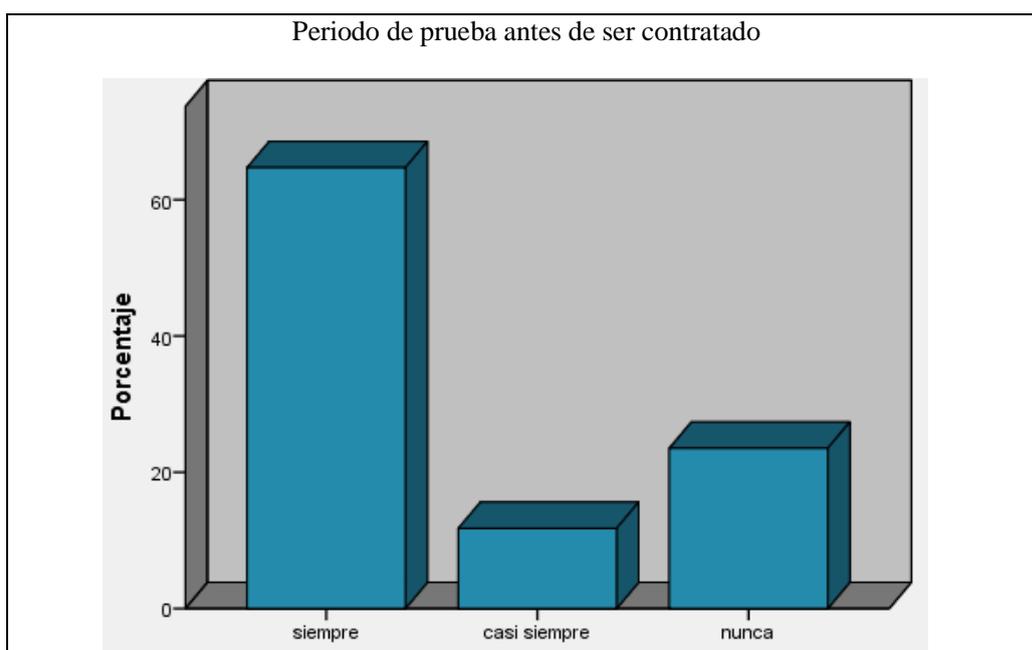


Figura 15: *Periodo de prueba antes de ser contratado*

De la tabla 19 y figura 15, podemos apreciar del restaurante LOS PATOS se encontraron lo siguiente un 64.7% nos dijo que siempre pasan por un periodo de prueba, mientras que un 11.8% nos dijo que casi siempre, y un 23.5% nunca pasaron por un periodo de prueba antes de ser contratado, es decir que solo se les llama para trabajar de manera eventual, por ser conocidos.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 43:

Devolución de productos

Valido	Frecuencia	porcentaje
Casi siempre	9	52.9
Nunca	8	47.1
Total	17	100.0

Fuente: Cuestionario que se aplicó a los trabajadores del restaurante LOS PATOS

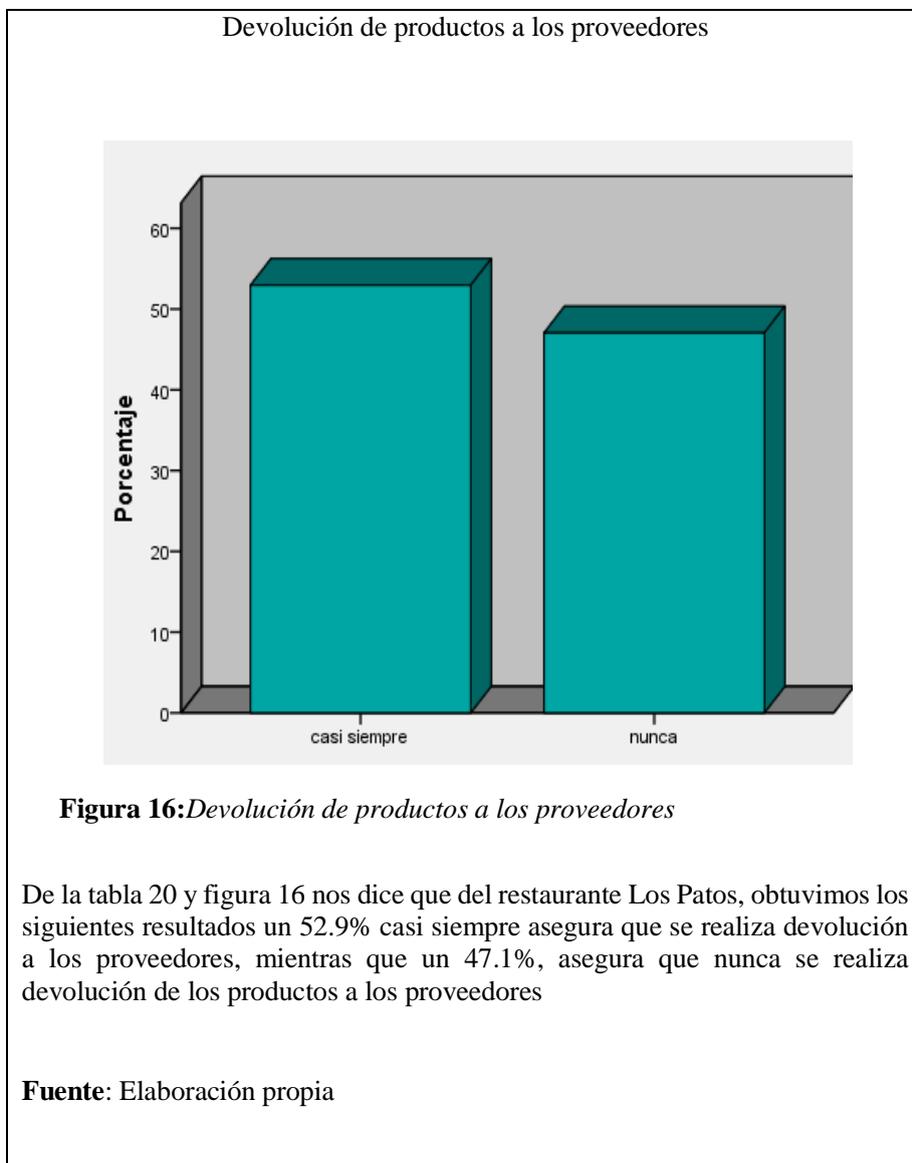


Tabla 44:

Se supervisa la elaboración de platos

Valido	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	5	29.4
Casi siempre	9	52.9
Nunca	3	17.6
Total	17	100.0

Fuente: cuestionario que se aplicó a los trabajadores del restaurante LOS PATOS

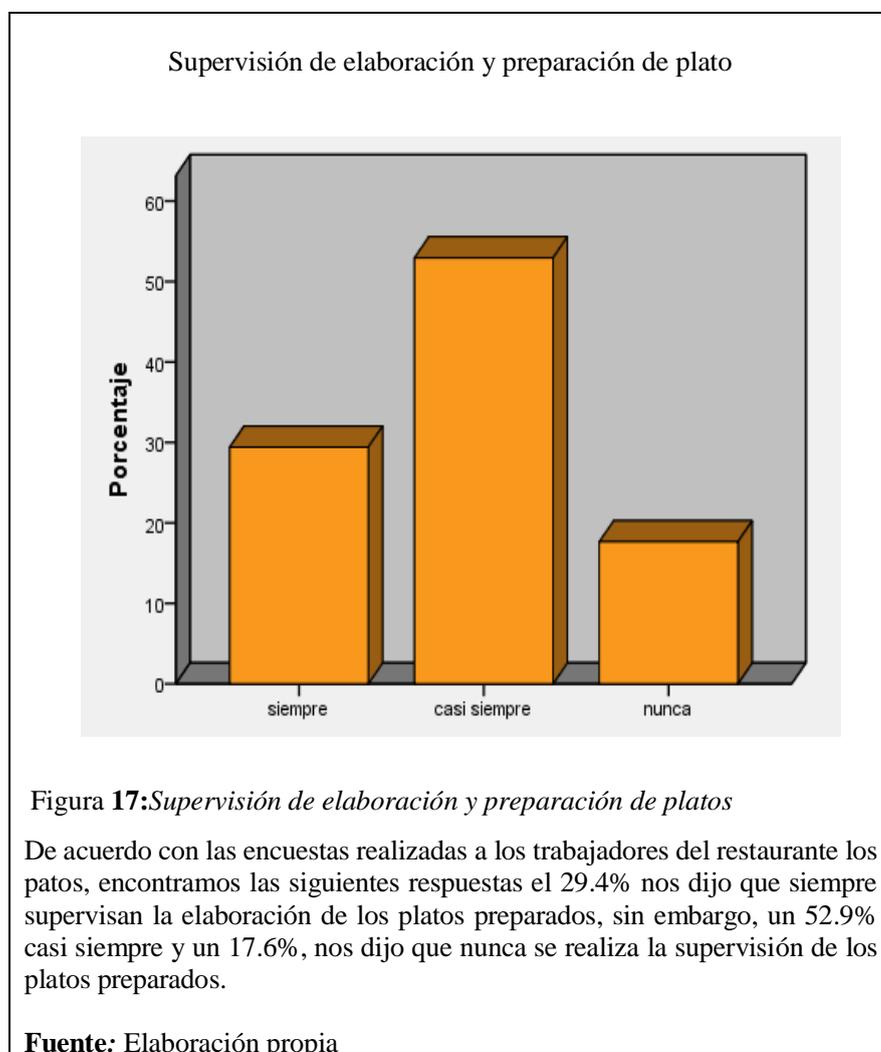


Tabla 45:

Verificación de mercadería recibida

Valido	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	10	58.8
Casi siempre	7	41.2
Total	17	100.0

Fuente: cuestionario que se aplicó a los trabajadores del

restaurante LOS PATOS

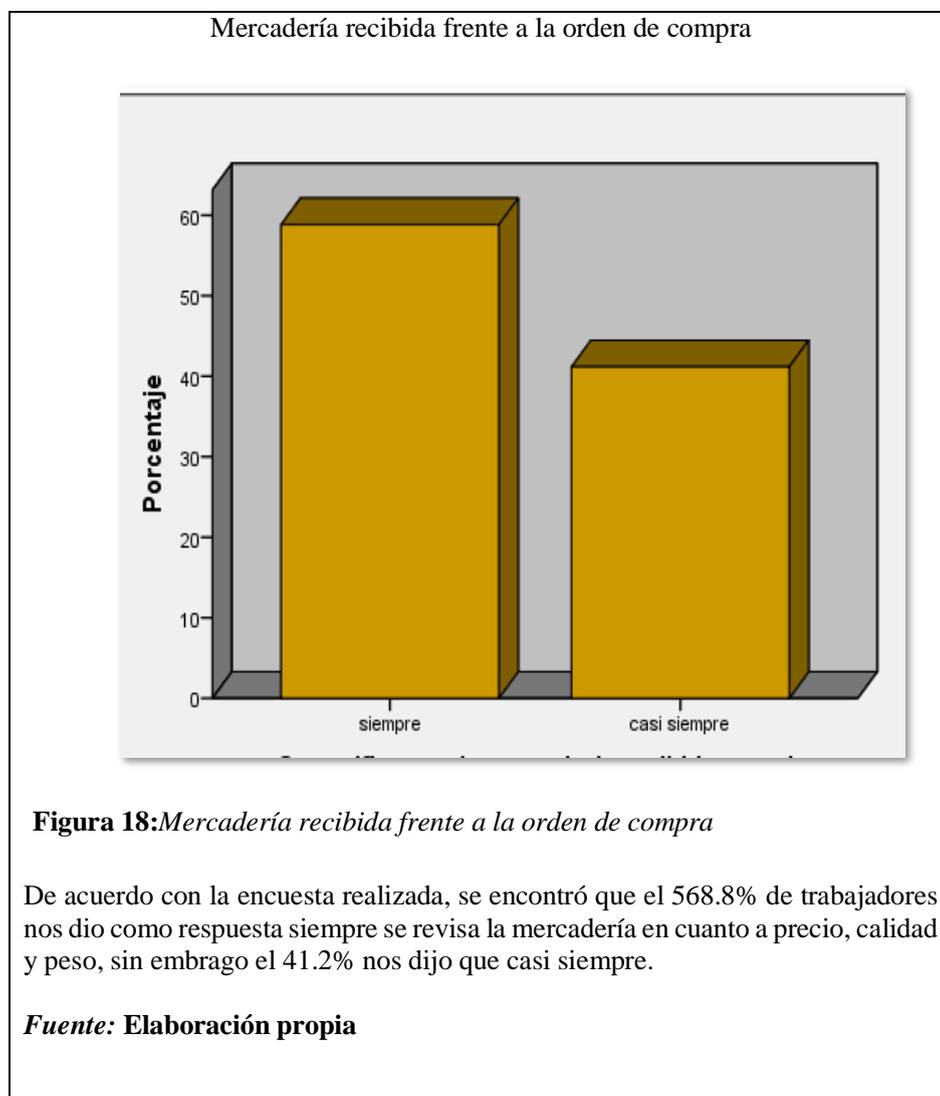


Tabla 46:

verificación, descomposición, materia prima

Valido	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	8	47.1
Casi siempre	7	41.2
Nunca	2	11.8
Total	17	100.0

Fuente: cuestionario que se aplicó a los trabajadores del restaurante LOS PATOS SAC

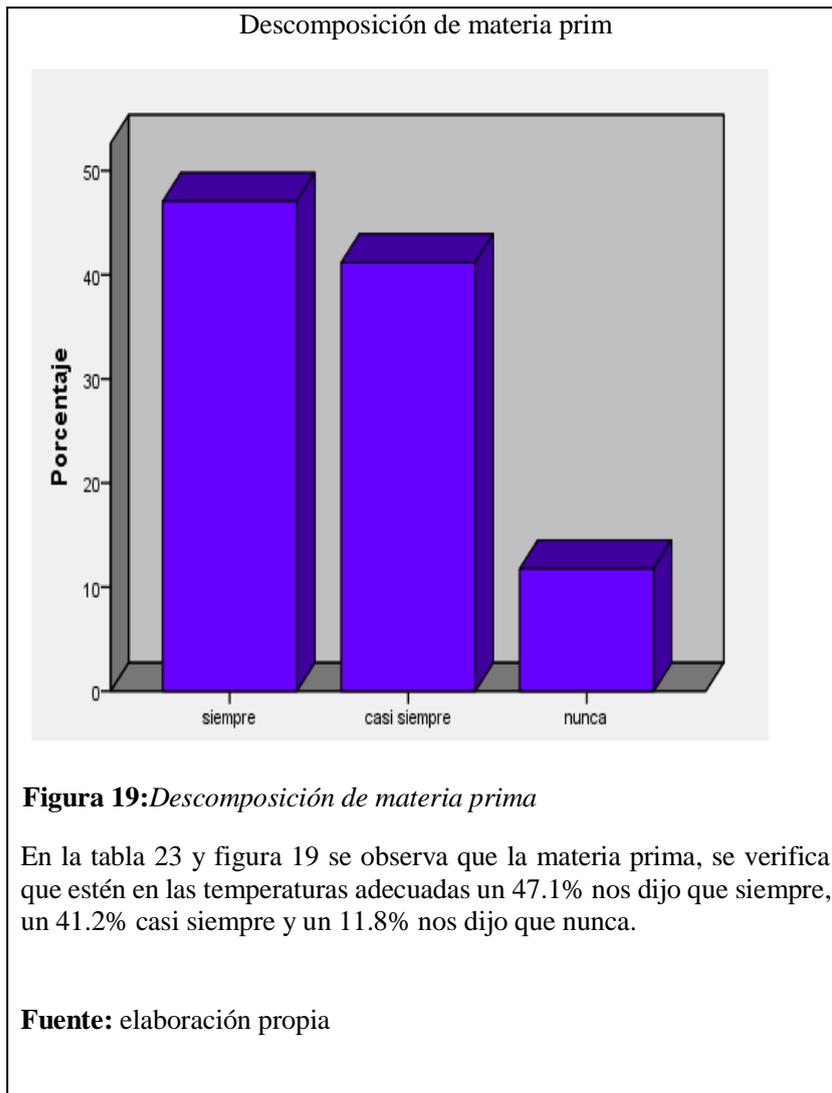


Tabla 47:

Orden de compra de materia prima

Valido	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	10	58.8
Casi siempre	6	35.3
Nunca	1	5.9
Total	17	100

Fuente: cuestionario que se aplicó a los trabajadores

del restaurante LOS PATOS

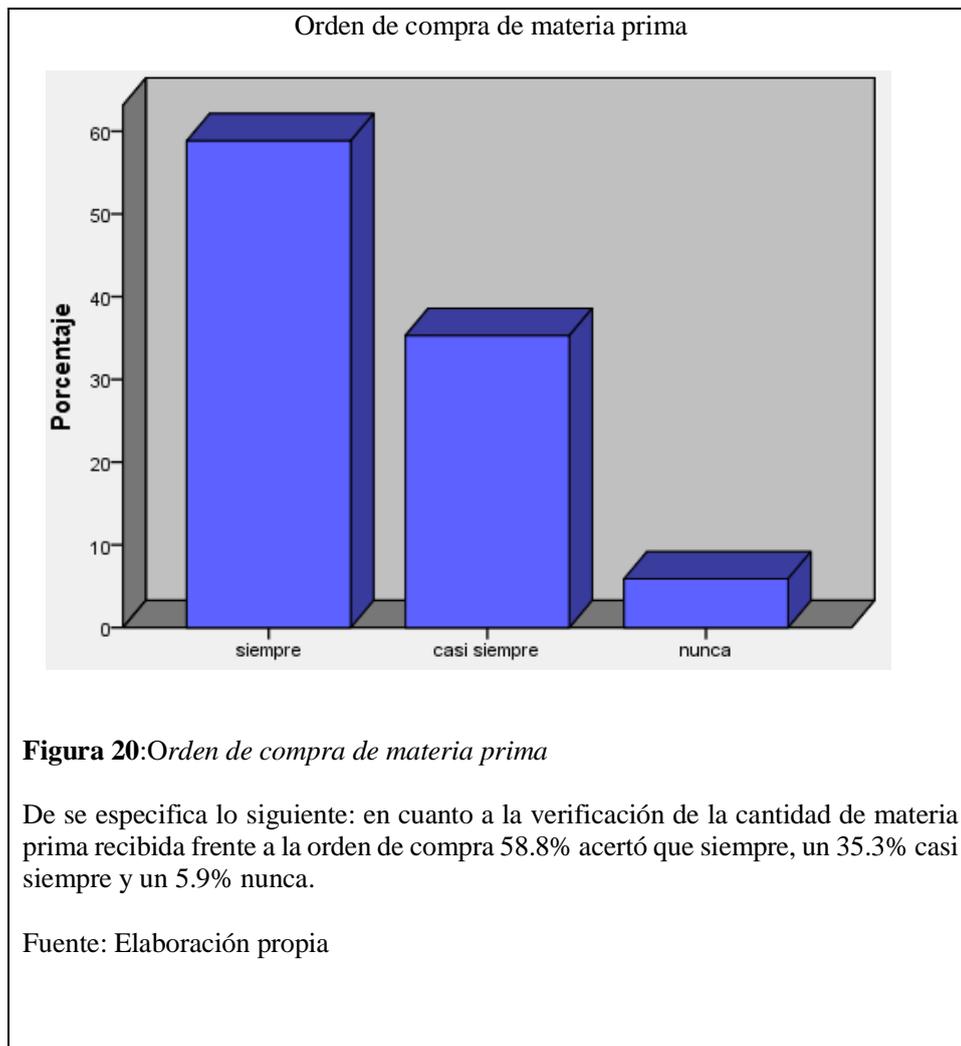


Tabla 48:

se realiza implementaciones en el restaurante

Valido	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	3	17.6
Casi siempre	12	70.6
Nunca	2	11.8
Total	17	100.0

Fuente: cuestionario que se aplicó al restaurante LOS PATOS

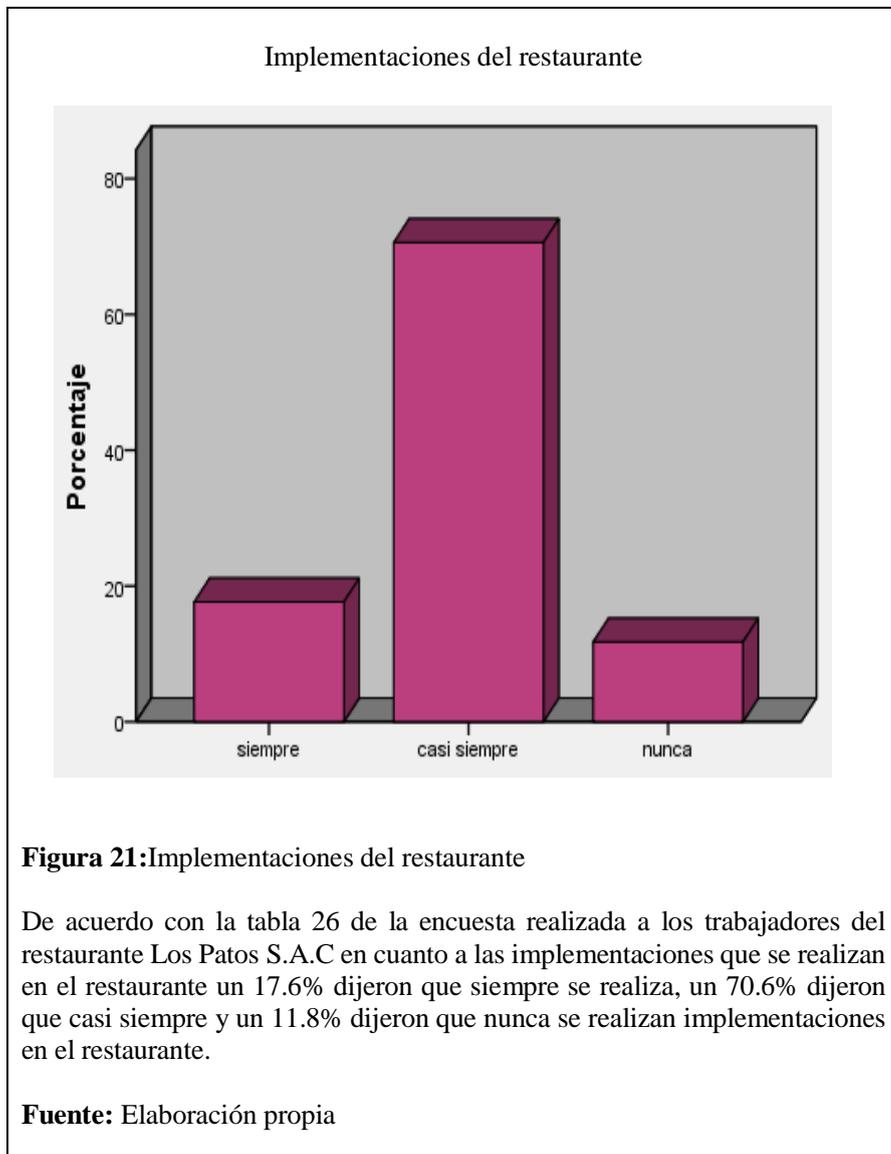


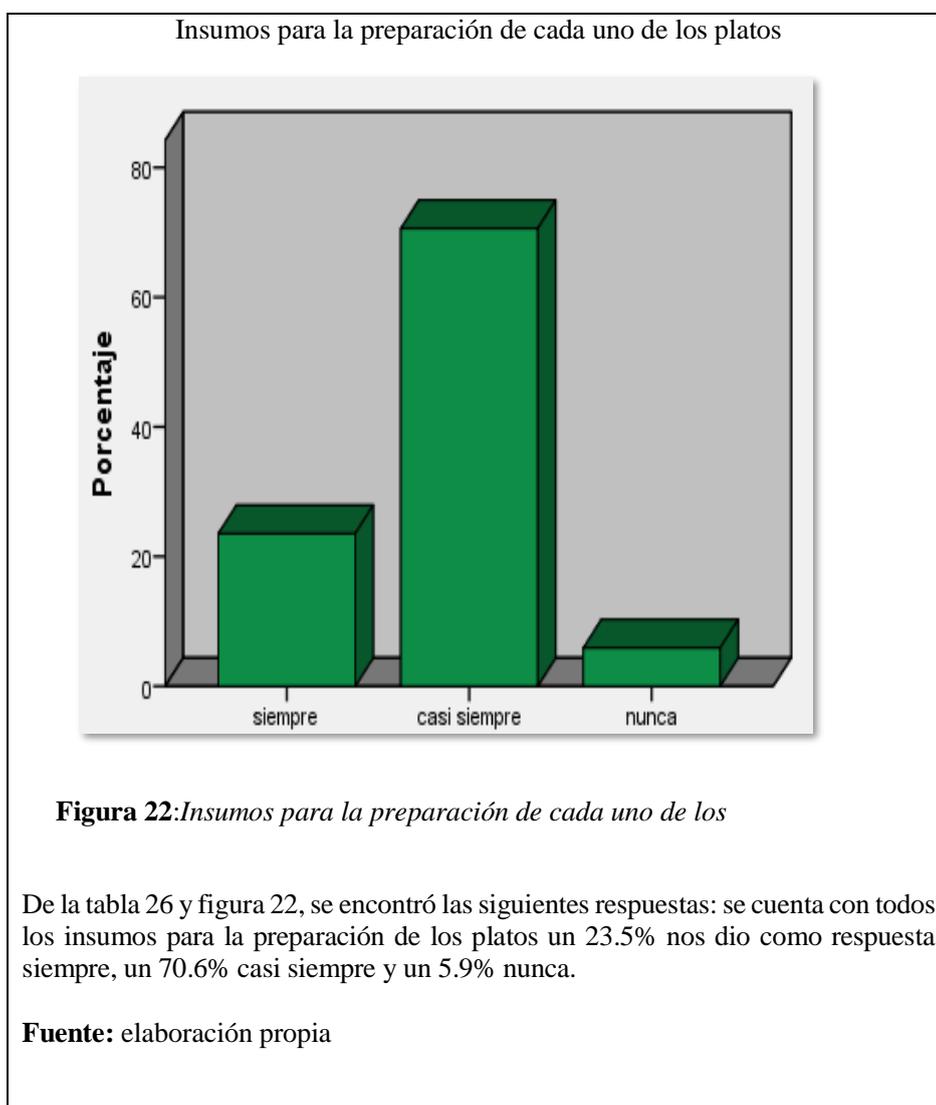
Tabla 49:

Cuenta con todos los insumos para la preparación

Valido	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	4	23.5
Casi siempre	12	70.6
Nunca	1	5.9
Total	17	100.0

Fuente: cuestionario que se aplicó a los trabajadores

del restaurante Los Patos



3.1. 2.Resultados de entrevista

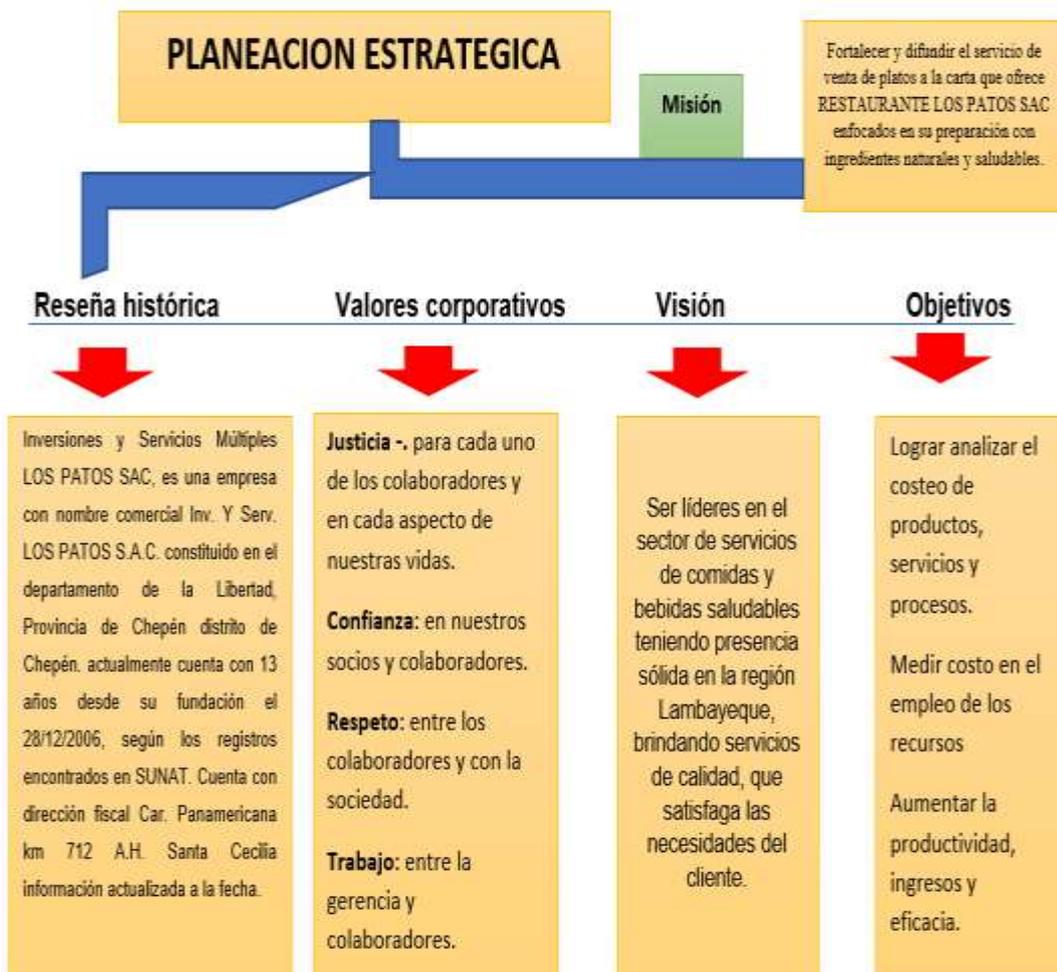
¿Cuál es el aforo que tiene el restaurante LOS PATOS para sus comensales?

El aforo de este restaurante de 150 personas

3.1.3. Aplicación practica

Figura 23:

Planeación estratégica del restaurante LOS PATOS SAC



Fuente: elaboración propia

Figura 24:

Análisis interno de la empresa



Fuente: Elaboración propia

Figura 25:

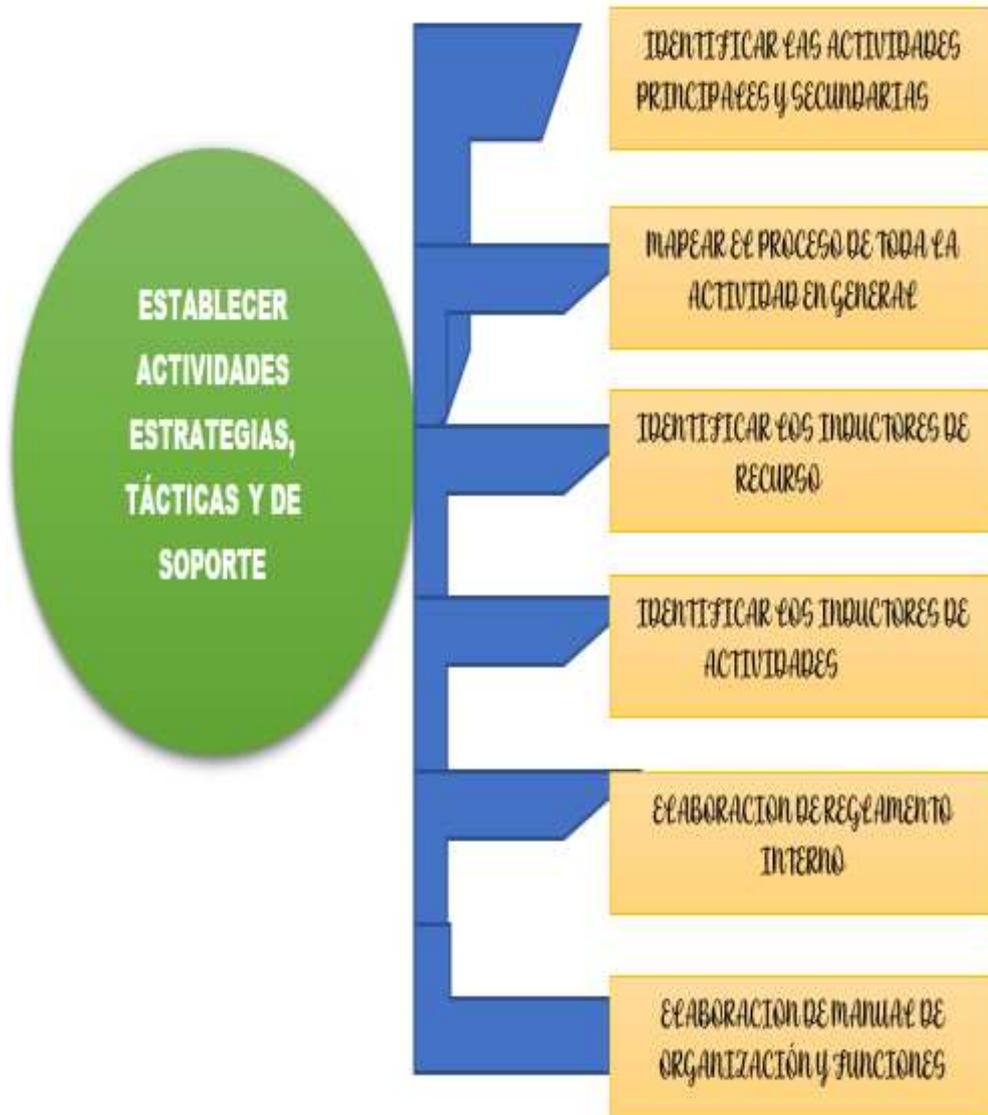
Análisis Foda



Fuente: Elaboración propia

Figura 26:

Actividades estratégicas, tácticas y de soporte



Fuente: Elaboración propia

Respecto a los resultados descritos líneas arriba se ha establecido una planeación estratégica, se ha realizado un análisis interno, un análisis FODA y actividades estratégicas, tácticas y de soporte de acuerdo con el segundo objetivo específico descrito.

Proponer un sistema de costos ABC

Como uno de los tres objetivos específicos, detallados anteriormente, se tiene proponer un sistema de COSTOS ABC, se encontraron los resultados siguientes.

3.1.1. Resultados en tablas y figuras

Tabla 50:

salida número pedidos

Valido	Frecuencia	porcentaje
Siempre	8	50
Casi siempre	9	50
Total	17	100.0

Fuente: Cuestionario que se aplicó a los trabajadores

del restaurante LOS PATOS

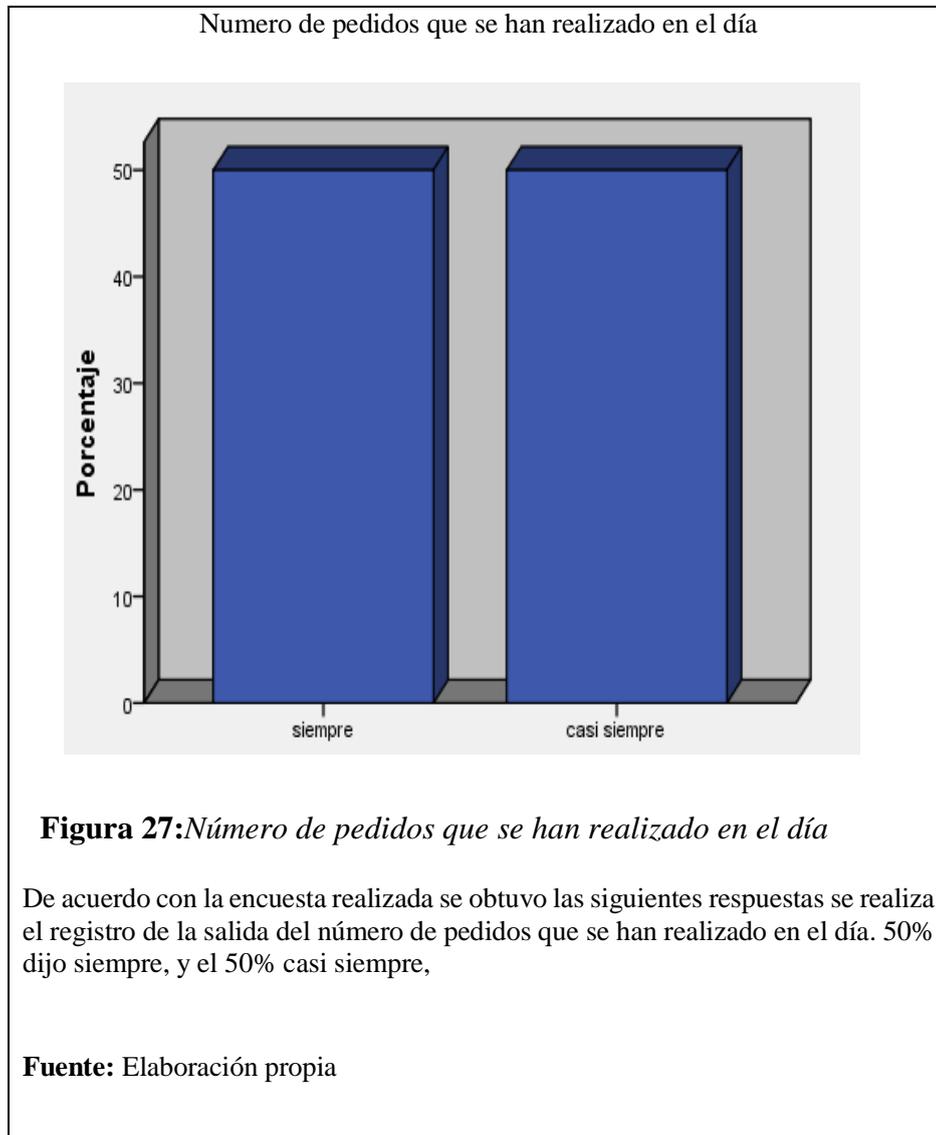
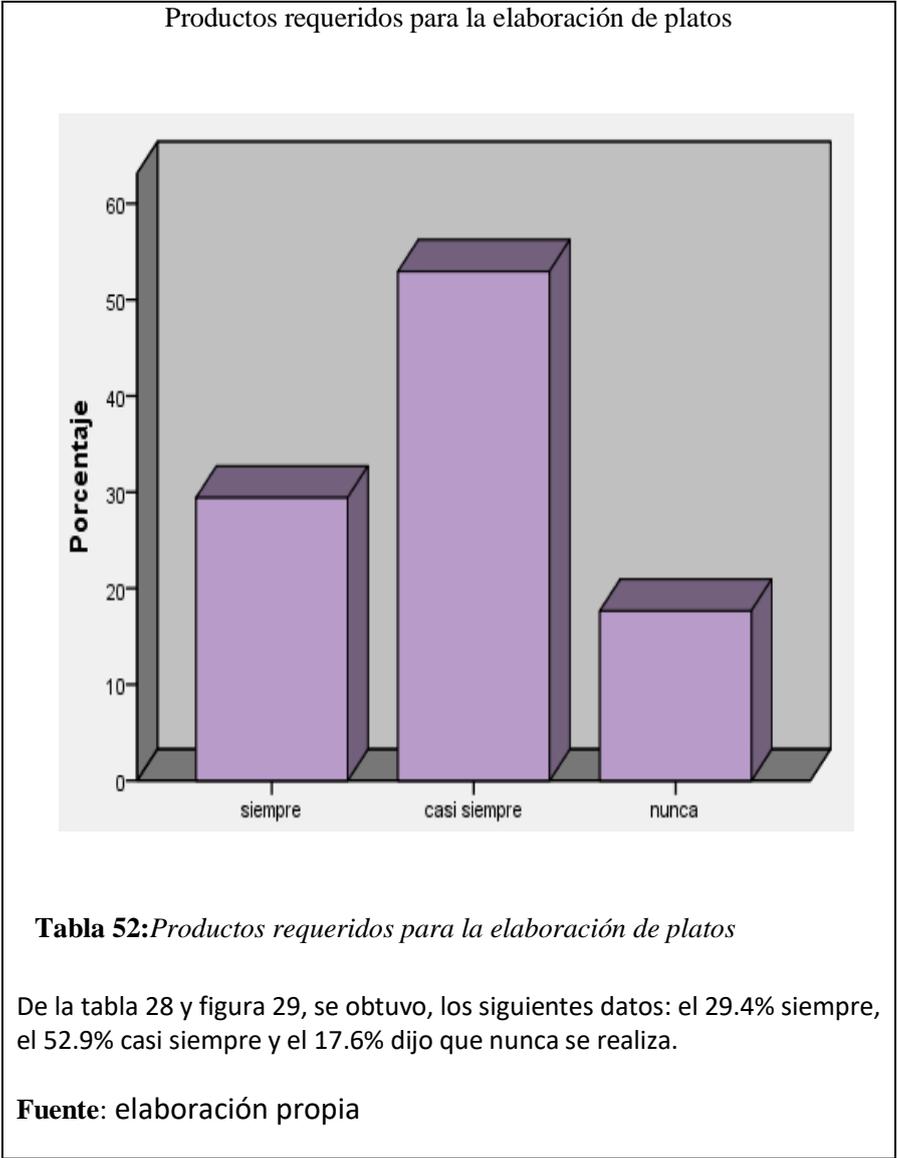


Tabla 51:

inventario de materia prima

Valido	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	5	29.4
Casi siempre	9	52.9
Nunca	3	17.6
Total	17	100.0

Fuente: Elaboración propia



3.1.2. Resultados entrevista:

¿Cuáles son los servicios con los que cuenta la empresa?

Los que cuenta el restaurante son agua, luz, internet, cable., teléfono

¿Cuáles son los insumos que utiliza directamente para la producción de sus potajes?

Los insumos que se utilizan directamente son: carnes, pollos, pato, cabrito, cuyes, verduras, mariscos, menestras, verduras.

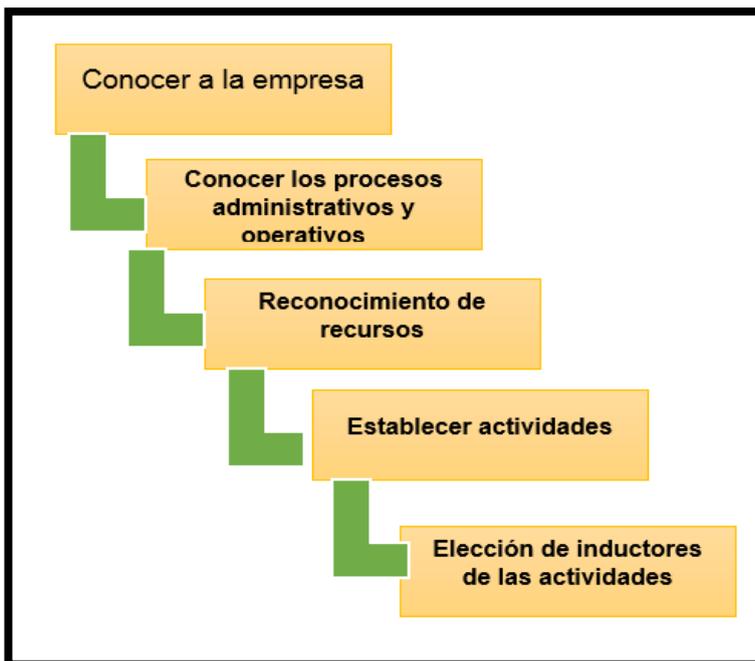
¿Cuáles son los productos que más acogida tiene el restaurante? ¿Llevan el control de los productos que tienen mayor demanda?

El plato fuerte son las comidas criollas arroz con pato, pato guisado, cabrito. Se lleva un control diario de cuantos platos se venden, pero no se especifica de manera específica cada uno de estos platos.

3.1.3. Aplicación practica

Figura 28:

Pasos para elaborar un sistema de costos ABC



Fuente: elaboración propia

3.2. Discusión de resultados

Hemos encontrado de acuerdo con los participantes entrevistados que se está realizando dicha investigación, los siguientes resultados detallados a continuación:

Para lograr el objetivo general planteado consideré necesario realizar los siguientes objetivos específicos que fueron los que me permitieron realizar la presente investigación, el primer objetivo específico fue realizar un análisis FODA, para analizar el estado en el que se encontraba la entidad.

En el restaurante Los Patos, al realizar el cuestionario y entrevista para determinar los resultados de mi primer objetivo, se encontró de acuerdo con los datos obtenidos que el 29.4%, considera que casi siempre se realiza la revisión de materia prima, el 52.9% considera que siempre se realiza revisiones de la materia prima y el 17.7% nos dice que nunca se realiza escrutinios de materia prima se impida desperdicios. En conclusión, se ha establecido que la mayoría de las veces no siempre se ha realizado la revisión para que se realice la rotación de la materia y se eviten pérdidas.

Otro dato obtenido a través del cuestionario realizado se toma en cuenta que el 47.1% nos dice que siempre tienen establecidas sus funciones, sin embargo, el 47% nos dice que casi siempre cada uno tiene establecidas las funciones y un 5.9% nos dice que, cada uno de ellos, no tiene establecidas sus funciones en el restaurante LOS PATOS, como resultado se ha establecido que no siempre se tiene establecido las respectivas funciones dentro de la empresa.

En cuanto a otra encuesta realizada el 41.2% nos dijo que siempre se encuentra capacitado para la realización de sus actividades, sin embargo, el 58.8% de los trabajadores nos muestra que casi siempre se encuentra capacitado, esto se debe a que todo el personal nuevo que ingresa no cumple con las expectativas que se requiere. Como resultado de esta encuesta encontramos que no todo el personal se encuentra capacitado para la realización de sus actividades.

En cuanto a otra pregunta realizada a los trabajadores acerca de la supervisión de almacenes obtuvimos que el 41.2%, nos dice que casi siempre, se realiza esta supervisión y el

23.5% concluyeron nunca se realiza la supervisión de almacenes.

Como resultado se obtuvo que no siempre se realiza la supervisión de las órdenes de almacenes, lo que ocasiona que puede realizarse un inadecuado control de la mercadería que hay dentro del almacén.

El resultado en cuanto a la revisión de órdenes de compras de acuerdo con las estadísticas nos dice que el 58.8% siempre se revisa las órdenes de compra, mientras que el 41.2% nos dice que casi siempre se revisa las órdenes de compras, para entregar a los proveedores.

En cuanto a la entrevista realizada al gerente y administrador del restaurante, acerca de cuantas personas laboran en el área de atención 8 personas y área de cocina son 9 personas, la persona encarga de supervisar la adecuada distribución de los alimentos es la señorita encargada del restaurante, la misma que ejerce el rol de cajera y a la vez de administradora, ya que el dueño es de la ciudad de Chepén, y al no poder cotidianamente viajar le asigna ese rol a la encargada. El proceso para la venta es: primero se da la bienvenida al cliente de manera amable, luego se entrega la carta para que el cliente decida lo que va a ordenar, ordena, se ordena en cocina, se le despacha el pedido, el cliente consume, luego procede a la facturación si en caso desea, y por último se le agradece por la visita realizada.

Al determinar el FODA se ha establecido sus fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas que se aprecian en el restaurante, por el cual mediante ello se podrá ver cómo puede mejorar la empresa, como el seleccionar mejores proveedores, tener una atención mejorada, para ello se debe realizar el respectivo diagnostico ordenando y separando sus actividades de tanto principales como secundarias, para sus productos a vender tenga una mejor ventaja competitiva, frente a otros productores.

Dichos resultados coinciden con la investigación de tesis realizada por Bach Paredes Díaz & Silva Becerra, (2014), denominada: “Propuesta de un plan estratégico basado en la cadena de valor de Michael Porter para mejorar el proceso de atención al usuario de la clínica san juan de Dios-Chiclayo 2014”, en esta propuesta nos dice, que es necesario realizar esta propuesta estratégica ya que se lograría un mejor servicio a las personas, y organización dentro de la clínica.

En cuanto a otro de mis objetivos específico, que he propuesto en esta tesis de investigación será establecer las actividades estratégicas, tácticas y de soporte en función al análisis FODA, los resultados obtenidos para este objetivo específico fueron los siguientes en cuanto a la frecuencia de clientes que asisten al restaurante encontramos que el 23.5% nos dijo que los clientes siempre asisten, al restaurante, mientras que un 76.5% nos dijo que casi siempre asisten al restaurante. es decir que no siempre van frecuentemente los clientes al restaurante, en cuanto a la publicidad que se realiza al restaurante de acuerdo a la encuesta aplicada se ha establecido que el 12.5%, se dice que siempre, se realiza publicidad, mientras el 56.2%, considera que casi siempre y el 31.3%, considera que nunca se ha establecido publicidad en el restaurante. Esto quiere decir que no siempre se realiza mucha publicidad para el restaurante, por ende, el restaurante LOS PATOS no es muy conocido. Por el lado de los proveedores según la encuesta realizada se obtuvo los siguientes resultados, el 18.8% nos dijo que casi siempre solicita cotizaciones y el 81.2% acertó que nunca se realiza cotizaciones a diferentes proveedores.

En cuanto a otra encuesta respecto a la contratación de personal realizada a los trabajadores, se obtuvo que un 20% siempre conoce los requisitos, un 40% casi siempre y un 40% nunca conocen cuales son los requisitos para la selección y contratación del personal, otro ítem de la encuesta acerca de la tecnología tenemos los siguientes resultados el 41.2% nos dijo que siempre cuenta con tecnología suficiente, y el 58.8% nos dijo que casi siempre se cuenta con tecnología suficiente.

Para las mercancías recibidas se obtuvo que un 41.2% siempre se realiza un reporte diario acerca de ello, un 47.1% dijeron que casi siempre realizan reportes diarios de mercancías recibidas y un 5.9% nunca se realiza reportes de las mercancías recibidas. Acerca del periodo de prueba se encontró lo siguiente un 64.7% nos dijo que siempre pasan por un periodo de prueba, mientras que un 11.8% nos dijo que casi siempre, y un 23.5% nunca pasaron por un periodo de prueba antes de ser contratado, es decir que solo se les llama para trabajar de manera eventual, por ser conocidos. Concerniente a la supervisión y preparación de los platos preparados según las encuestas realizadas a los trabajadores del restaurante los patos, encontramos las siguientes respuestas el 29.4% nos dijo que siempre supervisan la elaboración de los platos preparados, sin embargo, un 52.9% casi siempre y un 17.6%, nos dijo que nunca se realiza la supervisión de los platos preparados.

En relación con la mercadería recibida, se encontró el 568.8% del personal que labora, nos dio como respuesta siempre se revisa la mercadería en cuanto a precio, calidad y peso, sin embargo el 41.2% nos dijo que casi siempre. Acerca de la descomposición de la materia prima un 47.1% nos dijo que siempre, un 41.2% casi siempre y un 11.8% nos dijo que nunca.

Acerca del aforo del restaurante los patos, en la entrevista realizada al área administrativa obtuvimos como respuesta que tiene buena capacidad para los comensales que llegan al local, acerca de la vajilla se da una vida útil de 5 meses o dependiendo de qué uso le otorgue el personal que lo utiliza, por último obtuvimos respuestas acerca de los insumos para la preparación, de cada uno de los platos a la carta que ofrecen del restaurante Los Patos, se encontró las siguientes respuestas: se cuenta con todos los insumos para la preparación de los platos un 23.5% nos dio como respuesta siempre, un 70.6% casi siempre y un 5.9% nunca.

Estos resultados encontrados en este segundo objetivo coinciden con el informe de investigación denominado “Plan Estratégico Institucional. Abancay”, el cual explica, por qué ha desarrollado el plan estratégico, para evitar la superposición de actividades (duplicidad) y el desempeño de la misión de la municipalidad.

Mi tercer objetivo específico es proponer un sistema de costos ABC, de acuerdo a una encuesta y entrevista al dueño de la empresa, obtuve los siguientes resultados: son ellos quienes determinan el precio de cada uno de los platos de manera empírica, sin embargo al utilizar este método de costos ABC, generaría una mayor beneficio a este negocio, teniendo en cuenta las actividades que se realizan para la preparación de cada uno de los platos., y determinar mejor el precio de cada uno de sus platillos, el cual coincide con la investigación realizada por Neriz, Cruz, Rodríguez & Sawada, (2020), en su revista científica desarrollada en Santiago de Chile, denominada: “Los costos basados en actividades de unidades médico quirúrgicas y de cuidados médicos en un hospital público”, el objeto de estudio es la no determinación adecuada y precisa de los costos de los servicios, por ende como objetivo general será determinar de manera más precisa y detallada el costo de los servicios. Por otro lado, obtuvimos como resultados que un 52.9% nos dijo que casi siempre se obtiene la materia prima precisos para la elaboración de los platos a la carta, lo que ocasiona el retraso de cocción de los alimentos.

3.3. Aporte científico

SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INFLUENCIA EN LA CADENA DE VALOR EN EL RESTAURANTE LOS PATOS S.A.C

1. PRESENTACION

El sistema de costos ABC, es un método que sirve para determinar de manera exacta el precio de los productos que venden las empresas a nivel general, es por ello que se está realizando esta propuesta en base a la entrevista y cuestionario que se aplico a los trabajadores a la parte operativa y administrativa del restaurante LOS PATOS S.A.C, para ello se va a realizar una comparativa entre la forma empírica que utilizan y la propuesta que se está presentando.

2.Objetivo de la propuesta

Proponer un sistema de costos ABC, ver de qué manera influye en la cadena de valor.

3.Diagnostico actual de la empresa

El restaurante Los Patos SAC, no cuenta con un método adecuado para la determinación de precios de cada uno de sus productos elaborados, además de ello no cuenta con los documentos de gestión como el manual de organización y funciones; reglamento interno de la empresa.

4.Plan de la propuesta.

Se ha elaborado y diseñado un plan de la propuesta.

Figura 29:

Plan de acción

PROYECTOS Y ACCIONES	PLAN DE ACCION										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
REUNIRSE CON EL GERENTE GENERAL	X										
DAR EL PRESUPUESTO DE LO QUE COSTARIA IMPLEMENTAR EL SISTEMA DE COSTOS ABC		X									
EMPEZAR A REALIZAR EL PRIMER AVANCE DE ACTIVIDADES ABC				X							
DAR ALCANCE DE PRIMER INFORM DE COSTOS ABC					X						
CONTINUAR LA ELABORACION DE ACTIVIDADES ABC							X				
ENTREGAR EL INFORME FINAL DE ACTIVIDADES ABC									X		
REALIZAR UN ESTUDIO EN CUANTO AL MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES POR EL PERFIL DE CADA PUESTO DE TRABAJO										X	
ELABORAR EL MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES											
ANALIZAR Y CREAR EL REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO											X

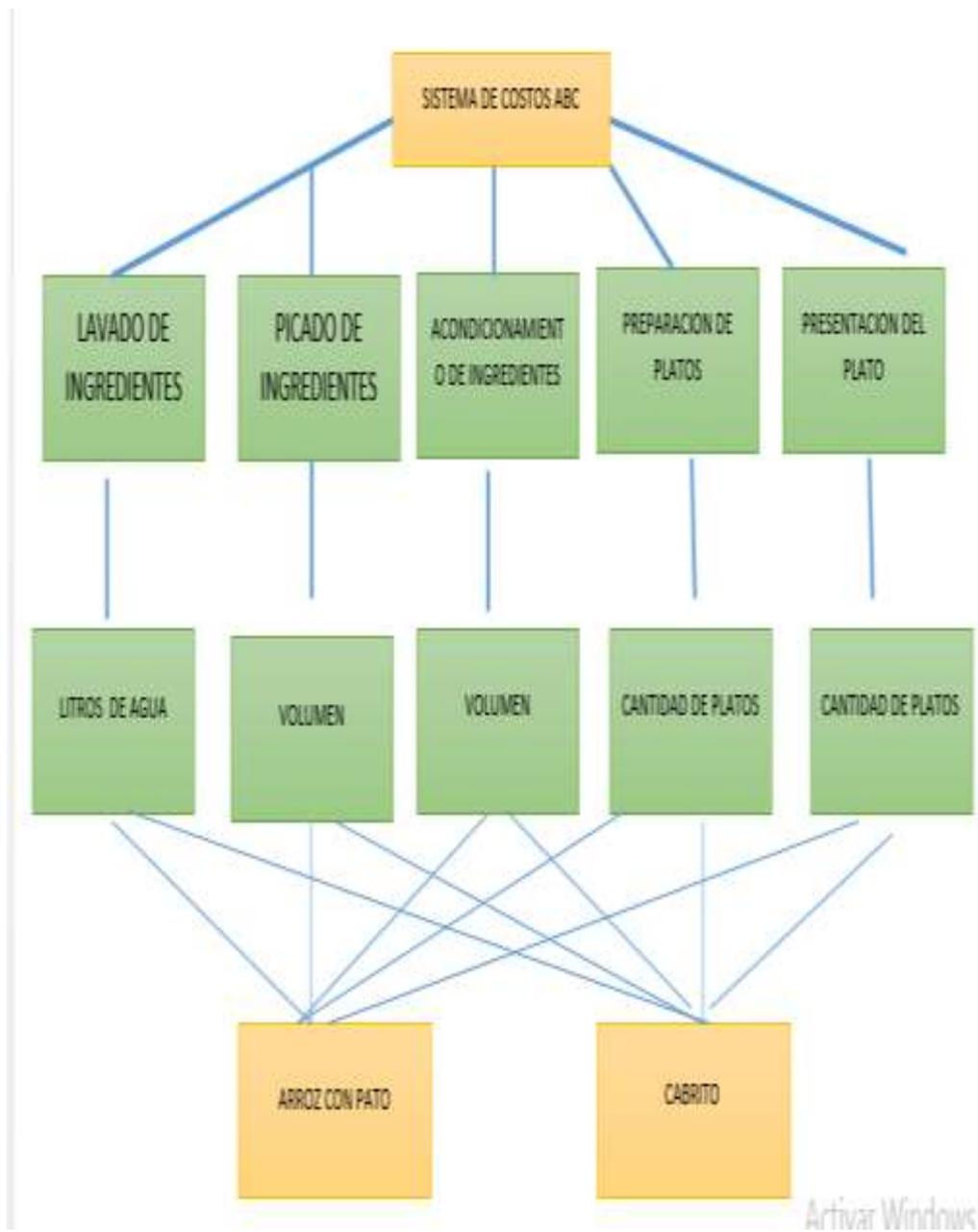
Fuente: elaboración propia

5.Desarrollo de la propuesta

a) **identificar las actividades y separar las principales de las secundarias**

Figura 30:

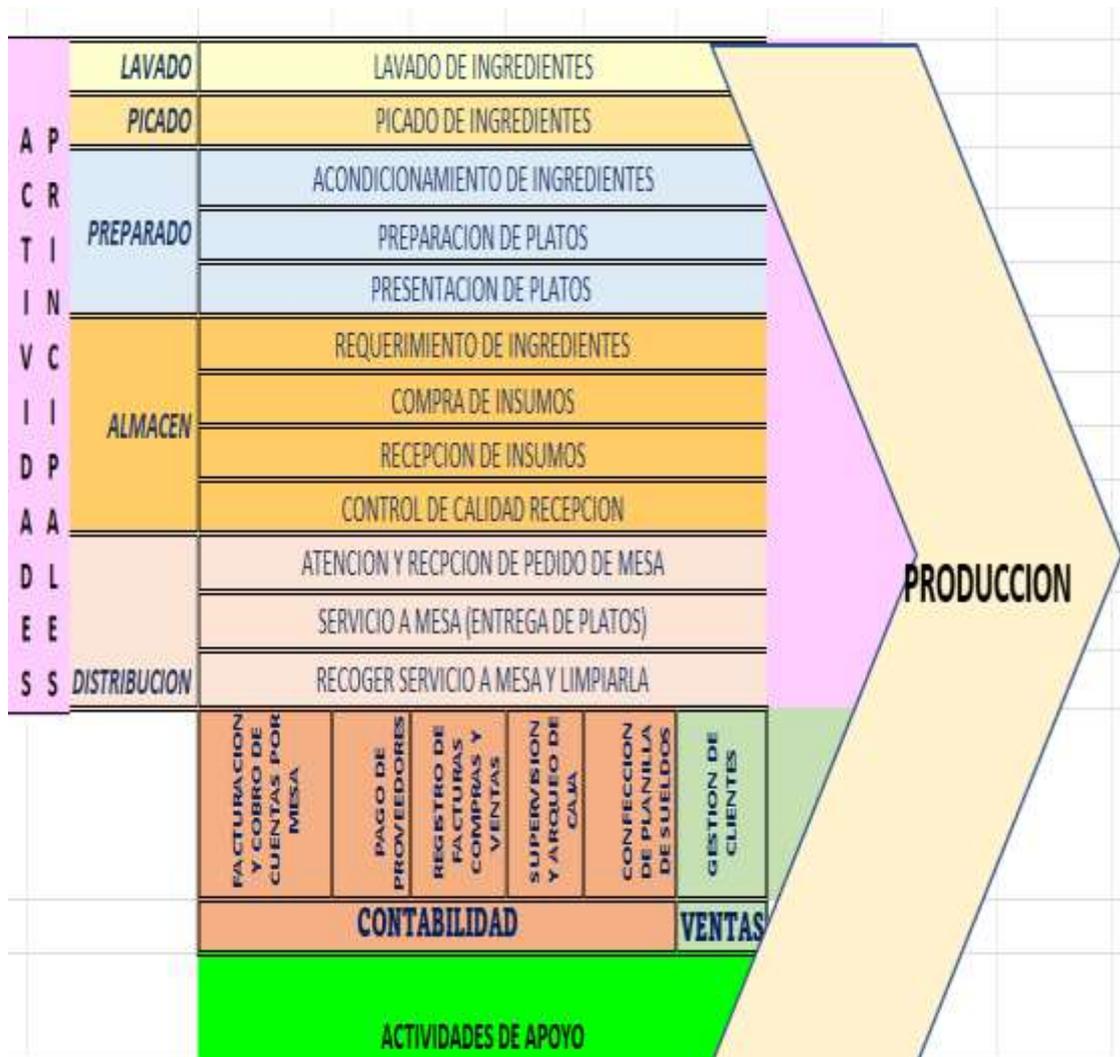
Flujograma de costos ABC



Fuente: Elaboración propia

Figura 31:

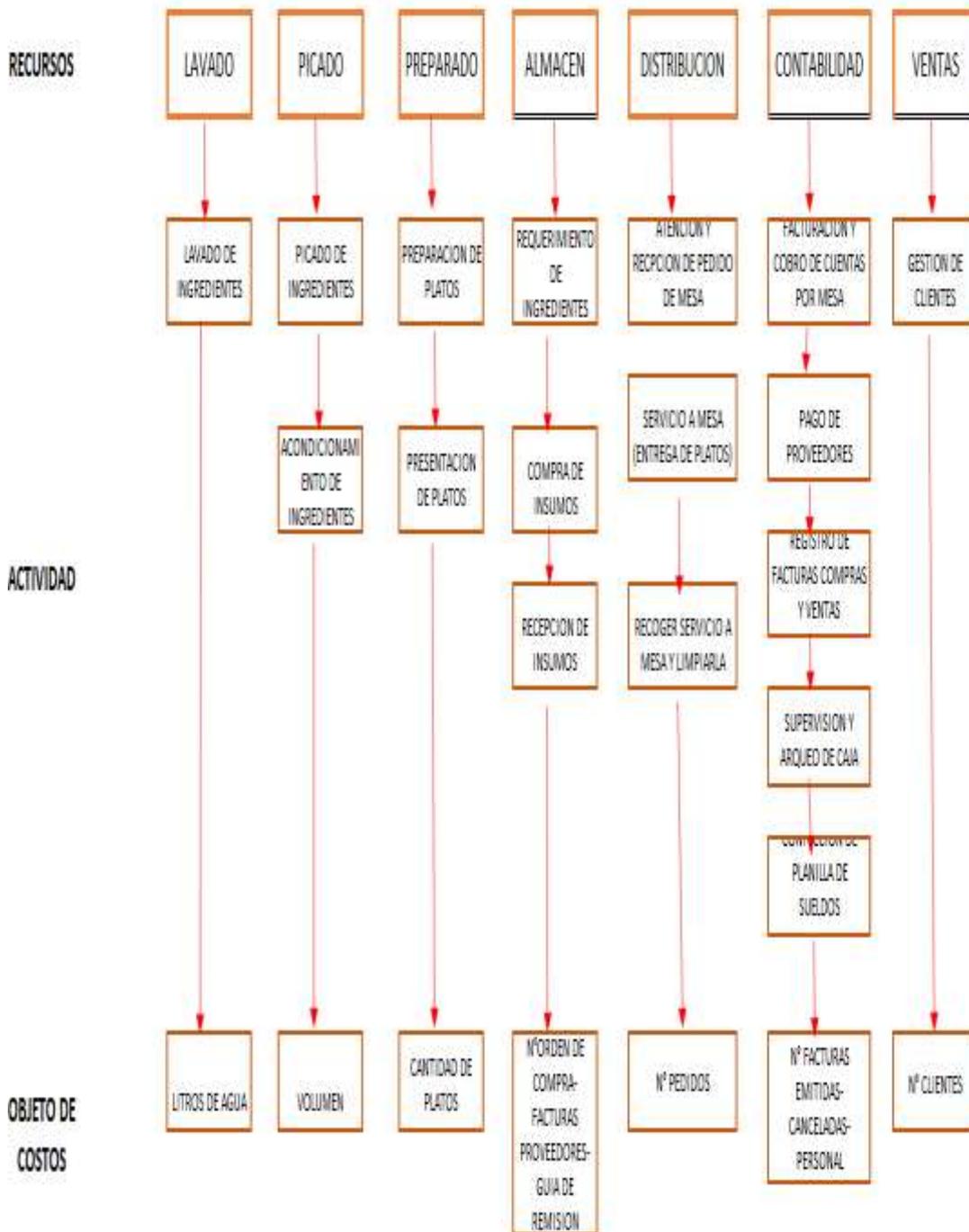
Análisis de actividades



Fuente: Elaboración propia

Figura 32:

Distribución de recursos a cada una de las actividades



Fuente: Elaboración propia

Figura 33:

Sueldos administrativos

DETALLE SUELDOS ADMINISTRATIVOS	
CONTADOR	1100
AUXILIAR REGISTROS	800
RR.HH	900
JEFE CAJA	1000
CAJERAS	1600
RECEPCIONISTA	800
VENTAS	700
COMPRAS	3400
TOTAL	10300

5	MOZOS	750	3750
----------	--------------	------------	-------------

Fuente: elaboración propia

Figura 34:

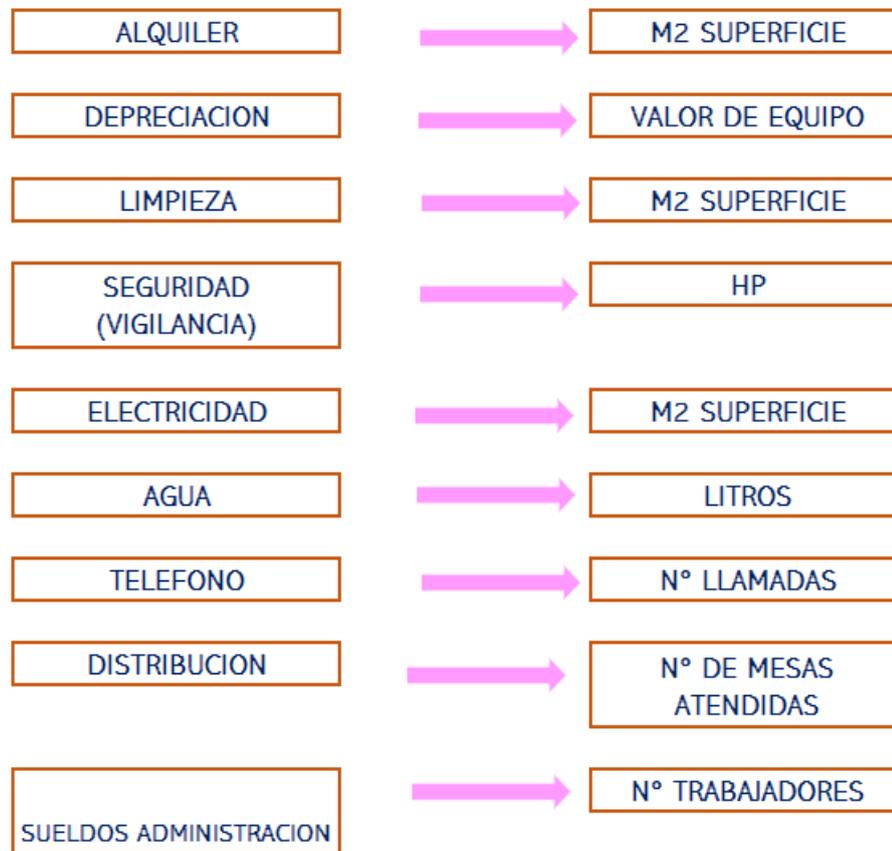
Gastos complementarios

OTROS COSTOS DEL MES	
ALQUILER LOCAL	2,300
DEPRECIACION	180
LIMPÍEZA	2,000
SEGURIDAD	2,500
ELECTRICIDAD	450
AGUA	750
TELEFONO	100
DISTRIBUCION	3,750
SUELDOS ADMINISTRACION	10,300
total	22,330

Fuente: elaboración propia

Figura 35:

Costos indirectos



Fuente: elaboración propia

Figura 36:

Porcentajes

	PRODUCCION			ALMACEN	DISTRIBUCION	CONTABILIDAD	VENTAS	TOTAL
	LAVADO	PICADO	PREPARADO					
ALQUILER	15%	9%	15%	20%	35%	3%	3%	100%
DEPRECIACION	25%	20%	20%	20%	5%	5%	5%	100%
LIMPIEZA	25%	20%	15%	20%	15%	5%	0%	100%
SEGURIDAD	22%	15%	15%	25%	15%	6%	2%	100%
ELECTRICIDAD	10%	10%	10%	35%	10%	20%	5%	100%
AGUA	32%	12%	20%	14%	15%	5%	2%	100%
TELEFONO	5%	5%	5%	5%	5%	45%	30%	100%
DISTRIBUCION			5%		95%			100%
SUELDOS ADMINISTRACION					50%	45%	5%	100%

Fuente: elaboración propia

Figura 37:*Asignación de costos*

	LAVADO	PICADO	PREPARADO	ALMACEN	DISTRIBUCION	CONTABILIDAD	VENTAS	TOTAL
ALQUILER	345.00	207.00	345.00	460.00	805.00	69.00	69.00	2,300.00
DEPRECIACION	45.00	36.00	36.00	36.00	9.00	9.00	9.00	180.00
LIMPEZA	500.00	400.00	300.00	400.00	300.00	100.00	-	2,000.00
SEGURIDAD	550.00	375.00	375.00	625.00	375.00	150.00	50.00	2,500.00
ELECTRICIDAD	45.00	45.00	45.00	157.50	45.00	90.00	22.50	450.00
AGUA	240.00	90.00	150.00	105.00	112.50	37.50	15.00	750.00
TELEFONO	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	45.00	30.00	100.00
DISTRIBUCION	-	-	187.50	-	3,562.50	-	-	3,750.00
SUELDOS ADMINISTRACION	-	-	-	-	5,150.00	4,635.00	515.00	10,300.00
TOTAL	1,730.00	1,158.00	1,443.50	1,788.50	10,364.00	5,135.50	710.50	22,330.00

Fuente: elaboración propia**Figura 38:***Asignación por centro de costos*

SECCION	ACTIVIDAD	FACTOR DE COSTOS	COSTO	TOTAL CENTRO
LAVADO	Lavado de ingredientes	LITROS DE AGUA	1730	1,730.00
PICADO	Picado de ingredientes	VOLUMEN	579	1,158.00
	Acondicionamiento de Ingredientes	VOLUMEN	579	
PREPARADO	Preparacion de platos	CANTIDAD PLATOS	721.75	1,443.50
	Presentacion de platos	CANTIDAD PLATOS	721.75	
ALMACEN	Requerimiento de Ingredientes (M P)	N° ORDEN COMPRA	490	1,788.50
	Compra de insumos	N° FACTURAS PROVEEDORES	370	
	Recepcion de insumos	N° GUIAS DE REMISION	450	
	Control de Calidad Recepcion	N° GUIAS DE REMISION	478.5	
DISTRIBUCION	Atención y recepcion de pedido en mesa	N° PEDIDOS	3454.666667	10,364.00
	Servicio a mesa (entrega de platos)	N° PEDIDOS	3454.666667	
	Recoger servicios de mesa y limpiarla	N° PEDIDOS	3454.666667	
CONTABILIDAD	Facturacion y cobro de cuentas por mesa	N° FACTURAS EMITIDAS	1050	5,135.50
	Pago de proveedores	N° FACTURAS CANCELADAS	1030	
	Registro de Facturas compras y ventas	N° PERSONAL	1028.5	
	Supervisión y Arqueos de Caja	N° PERSONAL	1025	
	Confeccion de Planilla de sueldos	N° PERSONAL	1002	
VENTAS	Gestion de clientes	N° CLIENTES	710.5	710.50
			TOTAL	22,330.00

Fuente: elaboración propia

Figura 39:

Actividades principales y auxiliares

	Registro de					TOTALES
	Facturación y cobro de cuentas por mesa	Pago de proveedores	Facturas compras y ventas	Supervisión y Arqueos de Caja	Confecion de Planilla de sueldos	Gestion de clientes
Lavado de ingredientes					83.50	83.50
Picado de ingredientes					83.50	83.50
Acondicionamiento de Ingredientes					83.50	83.50
Preparacion de platos					83.50	83.50
Presentacion de platos					83.50	83.50
Requerimiento de Ingredientes (M P)		200.00	372.83		83.50	656.33
Compra de insumos		276.67	372.83		83.50	733.00
Recepcion de insumos		276.67	372.83		83.50	733.00
Control de Calidad Recepcion		276.67			83.50	177.63
Atención y recepcion de pedido en mesa	350.00			1025.00	83.50	177.63
Servicio a mesa (entrega de platos)	350.00				83.50	177.63
Recoger servicios de mesa y limpiarla	350.00				83.50	177.63
	1050	1030.00	1118.50	1025.00	1002.00	710.50

Fuente: Elaboración propia

Figura 40:

Asignados actividades auxiliares

	DIRECTAMENTE ASIGNADOS	ASIGNADOS DE ACTIVIDADES AUXILIARES	TOTALES
Lavado de ingredientes	1,730.00	83.50	1,813.50
Picado de ingredientes	579.00	83.50	662.50
Ingredientes	579.00	83.50	662.50
Preparacion de platos	721.75	83.50	805.25
Presentacion de platos	721.75	83.50	805.25
(M P)	490.00	656.33	1,146.33
Compra de insumos	370.00	733.00	1,103.00
Recepcion de insumos	450.00	733.00	1,183.00
Control de Calidad Recepcion	478.50	537.79	1,016.29
Atención y recepcion de pedido en mesa	3,454.67	1,636.13	5,090.79
platos)	3,454.67	611.13	4,065.79
Recoger servicios de mesa y limpiarla	3,454.67	611.13	4,065.79
	16,484.00	5,936.00	22,420.00

Fuente: elaboración propia

Figura 41:*Inductores de costos*

	INDUCTOR DEL COSTO	ARROZ C/PATI CABRITO	TOTALES	
Lavado de ingredientes	N° ING KILOS/UNID	27,579.00	12,385.50	39,964.50
Picado de ingredientes	N° ING KILOS/UNID	27,579.00	12,385.50	39,964.50
Acondicionamiento de Ingredientes	N° INGREDIENTES	1,740.00	8,625.00	10,365.00
Preparacion de platos	N° PLATOS ATENDIDOS	870.00	690.00	1,560.00
Presentacion de platos	N° PLATOS ATENDIDOS	870.00	690.00	1,560.00
Requerimiento de Ingredientes (M P)	N° PLATOS ATENDIDOS	870.00	690.00	1,560.00
Compra de insumos	N° PEDIDOS	20.00	22.00	42.00
Recepcion de insumos	N° PEDIDOS	20.00	22.00	42.00
Control de Calidad Recepcion	N° PEDIDOS	20.00	22.00	42.00
Atención y recepcion de pedido en mesa	N° PLATOS ATENDIDOS	870.00	690.00	1,560.00
Servicio a mesa (entrega de platos)	N° PLATOS ATENDIDOS	870.00	690.00	1,560.00
Recoger servicios de mesa y limpiarla	N° PLATOS ATENDIDOS	870.00	690.00	1,560.00

Fuente: elaboración propia

Figura 42:*Costo por inductor*

	TOTAL COSTO	N° INDUCTORES DE COSTO	COSTO POR INDUCTOR
Lavado de ingredientes	1813.50	39964.50	0.05
Picado de ingredientes	662.50	39964.50	0.02
Acondicionamiento de Ingredientes	662.50	10365.00	0.06
Preparacion de platos	805.25	1560.00	0.52
Presentacion de platos	805.25	1560.00	0.52
Requerimiento de Ingredientes (M P)	1146.33	1560.00	0.73
Compra de insumos	1103.00	42.00	26.26
Recepcion de insumos	1183.00	42.00	28.17
Control de Calidad Recepcion	1016.29	42.00	24.20
Atención y recepcion de pedido en mesa	5090.79	1560.00	3.26
Servicio a mesa (entrega de platos)	4065.79	1560.00	2.61
Recoger servicios de mesa y limpiarla	4065.79	1560.00	2.61

Fuente: elaboración propia

Figura 43:

Costo unitario

	CABRITO		ARROZ C/PATO	
M.P.	S/.	17,400.00	S/.	18,678.30
M.O.D.	S/.	2,258.65	S/.	1,791.35
Lavado de ingredientes	S/.	1,251.47	S/.	562.03
Picado de ingredientes	S/.	457.18	S/.	205.32
Acondicionamiento de Ingredientes	S/.	111.22	S/.	551.28
Preparacion de platos	S/.	449.08	S/.	356.17
Presentacion de platos	S/.	449.08	S/.	356.17
Requerimiento de Ingredientes (M P)	S/.	639.30	S/.	507.03
Compra de insumos	S/.	525.24	S/.	577.76
Recepcion de insumos	S/.	563.33	S/.	619.67
Control de Calidad Recepcion	S/.	483.95	S/.	532.34
Atención y recepcion de pedido en mesa	S/.	2,839.10	S/.	2,251.70
Servicio a mesa (entrega de platos)	S/.	2,267.46	S/.	1,798.33
Recoger servicios de mesa y limpiarla	S/.	2,267.46	S/.	1,798.33
	S/.	31,962.53	S/.	30,585.77

N° UNIDADES	1200	1000
COSTO UNITARIO:	S/. 26.64	S/. 30.59

Fuente: elaboración propia

Figura 44:

comparación

	ABC		TRADICIONAL	
	ARROZ CON PATO	CABRITO	ARROZ CON PATO	CABRITO
COSTO UNITARIO	30.59	26.64	35.00	30.00
PRECIO DE VENTA	35.00	30.00	38.00	35.00
GANANCIA	4.41	3.36	3.00	5.00

Fuente: elaboración propia

Interpretación

Respecto a las imágenes que se muestran líneas arribas se especifica según el detalle en la figura 29 observamos el plan de acción de la propuesta que se está realizando, en la figura 30 se observa un flujograma de como seria el sistema de costos ABC , en la figura 31 se identifica las todas las actividades del restaurante, luego se separan las principales de las secundarias ,la figura 32 distribución de recursos a cada una de las actividades, en la figura 33 y 34 se visualiza los gastos de administración y otros gastos complementarios, continuando en la figura 35 establecemos los conceptos de reparto de todos de todos los costos indirectos entre los distintos centros, figura 36 se aplica porcentajes a cada actividad de producción , figura 37 se ha asignado costos a los otros gastos que tiene la empresa, la figura 38 se ha determinado en función del factor de costos, figura 39 asignación de costos a las actividades principales y las de apoyo, en la figura 41 se ha determinado el inductor de costos de acuerdo a los platos más sobresalientes , figura 42 se calcula el costo por inductor, en la figura 43 se especifica el costo unitario de acuerdo al número de personas que mayormente consumen ese plato y en por ultimo en la figura 44 se realiza una comparación entre precios , el tradicional o empírico que utilizan y el ABC.

IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Conclusiones:

Al determinar el FODA se ha establecido sus fortalezas, las cuales son: la empresa cuenta con un ambiente amplio y acogedor ,tiene 10 años de experiencia, cuenta con atención personalizada, internet, las debilidades son ausencia de seguir formando al personal ,documentos de gestión que no se encontraron, publicidad en redes sociales, incentivo y motivación a los trabajadores , entre las oportunidades encontramos que el establecimiento se localiza por el centro de Chiclayo , la preparación de los platos es a base de ingredientes naturales , preferencia de los consumidores por la comida sana y en cuanto a las amenazas encontramos: el alza de precios en la materia prima , no contar con toda la materia prima para su elaboración de cada uno de sus productos , cambios climáticos , falta de clientes por la atención brindada , nuevos competidores en el mercado con precios cómodos.

El restaurante los patos no cuenta con actividades estratégicas, tácticas y de soporte, para ello elaboramos un plan estratégico que nos va a ayudar a identificarlas. Como información adicional encontramos que la empresa no cuenta con documentos de gestión.

En la actualidad el restaurante los patos no utilizan ningún método de costeo, se basa en un método básico para poder determinar sus costos.

Este sistema planteado un poco tedioso, pero a la vez es muy útil ya que nos ayudaría a determinar con exactitud la ganancia en cuanto a lo que se invierte.

4.2. Recomendaciones

Se realice un análisis FODA, para que se determine en qué situación se encuentra la empresa tanto a nivel interno- externo, y se logre implementar nuevas estrategias que les permita tomar mejores decisiones.

Se recomienda elaborar estrategias tácticas y de soporte, a través de ello se irá descubriendo y mejorando las correcciones que hay, a través de una planeación estratégica, así como también la elaboración de los documentos de gestión

El restaurante LOS PATOS S.A.C debería aplicar el sistema que se está proponiendo, como vemos en el arroz con pato se obtendría una ganancia de S/4.41 y para el cabrito se obtendría una ganancia de S/3.36, observamos que este sistema es de suma ayuda para determinar de manera más adecuada el precio de sus productos.

Establecer un sistema de costos ABC, a través de ella se lograría determinar cuáles son verdaderamente sus actividades principales-apoyo, las cuales se podrían realizar cálculos en base a ellas, también se determinarían una mejor planeación estratégicas y se generaría una mejor ventaja competitiva.

REFERENCIAS

- Banco Interamericano de Desarrollo (2013). Sistema de contabilidad de costos. Estados Unidos. Recuperado de <http://asip.org.ar/la-estimacion-de-costos-en-las-entidades-del-sector-publico-una-propuesta-metodologica/>
- Bastidas Orihuela, J. J., & Roman Aquice, L. Y. (2019). El sistema de costeo ABC y su influencia en la fijación de precios de productos para la toma de decisiones gerenciales en el sector manufactura de Lima, Perú (Licenciado en contabilidad). Universidad Peruana Ciencias Aplicadas. Obtenido de <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/626117>
- BRIMSON, J.A. (1991): Activity Accounting. An Activity-Based Accounting Approach. Ed. John Wiley & Sons, Inc New York. Traducido al español en la obra del mismo autor (1995): Contabilidad por actividades. Ed. Marcombo. 2ª ed. Barcelona.
- Castillo Cano, S., Valdivia Rivera , M. J., & Hernández Cardenas, M. (2018). *CADENA DE VALOR FACTOR DE ÉXITO EN LAS PYMES DEL CORREDOR INDUSTRIAL VERACRUZ- BOCA DEL RÍO*. Revista Ciencia Administrativa., 1-22.
- Cobeña, A. (2012). Costos y presupuestos. Recuperado de <http://anita-costosypresupuestos.blogspot.com/.../costos-basados-en-actividades-costos.html>
- Crespo, Y. (2016). El costeo ABC y su aplicación en la determinación de los costos por productos (Tesis de Licenciatura). Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil. Ecuador.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, A. M. (2010). Metodología de la investigación. México D.F.: INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V. Obtenido de https://www.esup.edu.pe/descargas/dep_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%205ta%20Edici%C3%B3n.pdf
- Diaz Barreto, M. V., Diaz Guevara, J. C., & Cárdenas Mora, S. M. (2016). Normas para contabilidad de Costos. Revista Visión Contable N°14, 66-83. Obtenido de

<https://publicaciones.unaula.edu.co/index.php/VisionContable/article/download/95/89/>

Díaz Rojas, S. Y., & Solis Cabrera, A. A. (2019). La cadena de valor y su influencia con la rentabilidad de la clínica universitaria “Santo Toribio de Mogrovejo”. Licenciado en Administración. Universidad Cesar Vallejo, Chiclayo. Obtenido de http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/35025/D%20c3%adaz_RSYSol%20c3%ads_C%20c3%81A.pdf?sequence=5&isAllowed=y

Gómez Montoya , R. A., Cano Arenas , J. A., & Montoya Bernal, E. (2020). Método costeo ABC con simulación de Monte Carlo en la logística en la cadena de suministro en la industria 4.0. cuadernos de contabilidad, 21:1-19. Obtenido de <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cc21.mcas>

Menor, D. (2019). Análisis de Cuentas por cobrar comerciales y su Influencia en la Liquidez de la Empresa Grupo Agrobien SAC, Jaén. [Tesis para optar el título profesional de contador público]. Universidad César Vallejo. Recuperado de: http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/54176/1/MENDIE_1.PDF

Mendieta, Q. y Rodríguez, M. (2019). “Propuesta para el fortalecimiento de la cadena de valor “tomate de árbol” y el impulso de sus exportaciones, período 2014- 2019”. [Tesis para obtener el título de economista]. Universidad de Guayaquil

Monteza Espinal, L. G. (2015). Diseño de un Sistema de Costeo Basado en Actividades para mejorar la eficiencia de la empresa de fabricación calzado andino del Perú. Contador Público. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo. Obtenido de http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/212/1/TL_Monteza_Espinal_Lady.pdf

Paredes Díaz, M. R., & Silva Becerra, H. D. (2014). Propuesta de un plan estratégico Basado en la cadena de valor de Michael Porter para mejorar el proceso de atención al usuario de la clínica San Juan de Dios-Chiclayo 2014. Licenciado en Administración. Universidad Señor de Sipán, Pimentel. Obtenido de <http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/uss/690/ADMINISTRACION%20I%20c3%93N.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Moreno Miranda, C., Molina, J. I., Ortiz, J., Peñafiel, C., & Moreno, R. (2020). Cadena de valor en la red de tomate de árbol en Ecuador. *Agronomía Mesoamericana*, Volumen 31(1):13-29.
- Morillo, M. C., & Cardozo, C. d. (2017). Sistema de costos basado en actividades en hoteles cuatro estrellas del Estado Mérida, Venezuela. *Innovaar*, tomo 27, N°64:91-114.
- Navarro, C. T., Waltrick, M. S., & Vizcarra, C. D. (2017). Costeo de productos en la Industria Panadera utilizando el Método ABC. *Interciencia*, 42(10),646-652. Obtenido de <https://search.proquest.com/docview/1960992637/abstract/C793E1E8EED94EE4PQ/4?accountid=39560>
- Neriz, L., Cruz Fernández, D., Rodríguez Araya, D., & Sawada, M. (2020). Los costos basados en actividades de Unidades Médico Quirúrgica y de Cuidados Medios en un hospital público. *Revista médica de Chile*, 148(1),17-29.
- Noreña-Peña, Ana & Moreno, Noemí & Rojas, Juan & Malpica, Dinora. (2012). Noreña-Peña, A., Alcaraz-Moreno, N., Rojas, J., Rebolledo-Malpica, D. Aplicabilidad de los criterios de rigor y éticos en la investigación cualitativa. *Aquichan*. 2012; 12(3):263-274. *Aquichan*. 12. 263. Recuperado de: <http://www.scielo.org.co/pdf/aqui/v12n3/v12n3a06.pdf>
- Olea Miranda, J., F. Contreras, O., & Barcelo Valenzuela, M. (2016). Las capacidades de absorción del conocimiento como ventajas competitivas para la inserción de pymes en cadenas globales de valor. *Estudios Gerenciales*, 32(139),127-136. doi: <https://doi.org/10.1016/j.estger.2016.04.002>
- Ortega Cárdenas, W. F., Narváez Zurita, C. I., Ormaza Andrade, J. E., & Erazo Álvarez, J. C. (2020). Sistema de costeo basado en actividades ABC/ABM para la industria minería; caso Promine cía.Ltda. . *Revista Científica*, 369-395.
- Paredes Díaz, M. R., & Silva Becerra, H. D. (2014). Propuesta de un plan estratégico Basado en la cadena de valor de Michael Porter para mejorar

el proceso de atención al usuario de la clínica San Juan de Dios-Chiclayo 2014. Licenciado en Administración. Universidad Señor de Sipán, Pimentel. Obtenido de <http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/uss/690/ADMINISTRACION%20C3%93N.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Peralta, M.; Salazar, A.; Álvarez, M. & Ortiz, C. (2020). Marketing Digital, elementos de la cadena de valor generadores de competitividad del sector publicitario en Barranquilla, (Colombia). *Revista Ibérica de sistemas e tecnologías de información*, E(27,03/2020),207

Porter, Michael E. 1991. *La ventaja competitiva de las naciones*. Buenos Aires, Argentina: Vergara. (2006). *Ventaja competitiva*. Quinta reimpresión. México: CECSA.

Toro, F. (2016). *Costos ABC y presupuestos herramientas para la productividad*. 2ª. Edición. Bogotá. Ecoe Ediciones.

Vigo Rabanal, R. (2017). *Costos ABC y su relación con la rentabilidad en las empresas de calzados de San Juan De Lurigancho, año 2017*. Contador Público. Universidad Cesar Vallejo, San Juan de Lurigancho. Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.12692/12590>

Banco Interamericano de Desarrollo (2013). *Sistema de contabilidad de costos*. Estados Unidos. Recuperado de <http://asip.org.ar/la-estimacion-de-costos-en-las-entidades-del-sector-publico-una-propuesta-metodologica/>

Michelena, P. (2016). *Gestión de cobros y la liquidez de la empresa ACT Consultores*. [Tesis de Licenciatura]. Universidad Técnica de Ambato.

Mora, M. (2019). 80% de empresas enfrenta falta de pagos. *El Sol del Centro*: <https://www.elsoldelcentro.com.mx/finanzas/80-de-lasempresas-enfrenta-falta-de-pagos-4237578.html>

Morelos, J. (2012). *Análisis de los indicadores financieros en las sociedades portuarias de Colombia*, Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal.

Moyer, R., McGuigan J. y Kretlow W. (2005). *Administración financiera contemporánea*. (9na Edición) México: International Thomson Editores S.A

- Muñoz, L., y Vásquez, E. (2016). Gestión de cuentas por cobrar comerciales y su influencia en la liquidez de la empresa Consermet S.A.C., distrito de Huanchaco, Año 2016. Universidad Privada Antenor Orrego.
- Narváez, A. (2006). Principios de Administración Financiera. Finanzas I. 3ª. ed., Managua: Ediciones A.N.
- Noreña, A.; Alcaraz, N.; Rojas, J. y Rebolledo, D. (2012). Aplicabilidad de los criterios de rigor ético en la investigación cualitativa. Dialnet, 263-274
- Noriega, J. (2011). Administración de cuentas por cobrar comerciales-un enfoque para la toma de decisiones en la industria maquiladora de prendas de vestir en Guatemala. Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Norma Internacional de Contabilidad 32 (2017). Instrumentos financieros.
- Peralta, M.; Salazar, A.; Álvarez, M. & Ortiz, C. (2020). Marketing Digital, elementos de la cadena de valor generadores de competitividad del sector publicitario en Barranquilla, (Colombia). Revista Ibérica de sistemas e tecnologías de información, E(27,03/2020),207.

ANEXOS

ANEXO1: Resolución aprobación de título



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
RESOLUCIÓN N° 1222-FACEM-USS-2020

Chiclayo, 27 de noviembre de 2020

VISTO:

El oficio N° 0610-2020/FACEM-DC-USS de fecha 27/11/2020, presentado por el (la) Director (a) de la EAP de Contabilidad, y el proveldo del Decano de la FACEM de fecha 27/09/2020, sobre la aprobación de títulos de proyectos de investigación,

CONSIDERANDO:

Que, con oficio N° 0610-2020/FACEM-DC-USS de fecha 27/11/2020, el (la) Director (a) de la Escuela Académico Profesional de Contabilidad, solicita la aprobación de títulos de proyectos de investigación presentados por los egresados que realizaron el curso de actualización.

Estando a lo expuesto y en uso de las atribuciones conferidas y de conformidad con las normas y reglamentos vigentes;

SE RESUELVE

ARTÍCULO UNICO: APROBAR, los títulos de los proyectos de investigación de los egresados de la Escuela Académico Profesional de Contabilidad, que realizaron el curso de actualización que estuvo a cargo de la docente MSc. Ana María Guerrero Millones, según detalle adjunto.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE.

Dr. EDGAR ROLAND TUESTA TORRES
Decano(e)
Facultad de Ciencias Empresariales

Mg. Sandra Mary Guerrero
SECRETARIA ACADÉMICA (E)

Cc.: Escuela., archivo

ADMISIÓN E INFORMES

074 481610 - 074 481632

CAMPUS USS

Km. 5, carretera a Pimentel
Chiclayo, Perú

www.uss.edu.pe

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
RESOLUCIÓN N° 1222-FACEM-USS-2020**

N°	APELLIDOS	NOMBRES	TITULO	LINEA DE INVESTIGACION
1	CARRANZA CARUAIJULCA	LILIBETH MIREY	CULTURA TRIBUTARIA Y SU INCIDENCIA EN EL CUMPLIMIENTO TRIBUTARIO DE LAS MYPES DEL CENTRO COMERCIAL AGUAS VERDES - CHICLAYO , 2019	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
2	CASTRO MONTALVO	SEGUNDO TOMÁS	LA PRESUNCION DE PRIMERA VENTA DE ARROZ PILADO Y SU IMPLICANCIA CONTABLE Y TRIBUTARIA EN EMPRESAS MOLINERAS DE LA REGIÓN LAMBAYEQUE	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
3	CHINGUÉL TINED	CARMEN LILIANA	"GASTOS DEDUCIBLES Y NO DEDUCIBLES Y SU RELACIÓN CON EL RESULTADO CONTABLE Y TRIBUTARIO DE LA EMPRESA STEEL NORT EIRL, 2017-2019"	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
4	GUZMAN VASQUEZ	CINDY ALESSANDRA	AUDITORIA TRIBUTARIA PREVENTIVA Y SU RELACIÓN CON EL RIESGO TRIBUTARIO EN LA EMPRESA PROYECTOS FERRETERIA HOLGUS EIRL -2019.	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
5	IPANAQUE URCIA	KENIA	PLANIFICACIÓN ECONÓMICA Y SU INFLUENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA AGRICOLA CAMPO NOBLE S.A.C CHICLAYO 2020	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
6	MEJIA PAREDES	JACKPIERRE MARETIN	ESTRATEGIAS DE RECAUDACION PARA MEJORAR LOS INGRESOS EN LA CAPITANIA GURDACOSTAS MARITIMA DE PIMENTEL, 2019	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
7	PERLECHE SAMPEN	ANA LUZ	SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INFLUENCIA EN LA CADENA DE VALOR DE LA EMPRESA RESTAURANTE LOS PATOS S.A.C- CHICLAYO 2018.	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
8	SAAVEDRA RAMIREZ	LEYDI ALIS	LA MOROSIDAD Y SU INFLUENCIA EN LA RECALIDADÓN DEL IMPUESTO PREDIAL DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN IGNACIO, CAJAMARCA 2019.	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
9	SANTAMARIA JURUPE	DAVID	CONCILIACIÓN DE SALDOS PARA ASEGURAR EL FINANCIAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS EN EL PRESUPUESTO 2020 - MUNICIPALIDAD DE OLMOS.	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO
10	SUSANIBAR CORTEZ	JESÚS GABRIEL	GASTOS NO DEDUCIBLES DEL IMPUESTO A LA RENTA Y LA INFLUENCIA EN LA UTILIDAD DE LA EMPRESA PAYLESS SHCESOURCE PERÚ SRL - 2019.	GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO

ADMISIÓN E INFORMES

074 481610 - 074 481632

CAMPUS USS

 Km. 5, carretera a Pimentel
Chiclayo, Perú

www.uss.edu.pe

Anexo 2: Carta de autorización

INVERSIONES Y SERVICIOS MULTIPLES LOS PATOS SAC

RUC: 20481465380

"Año de la universalización de la salud"

Chiclayo 01 diciembre del 2020

Asunto: Carta de Autorización

Yo, INVERSIONES Y SERVICIOS MULTIPLES LOS PATOS SAC, con ruc 20481465380, debidamente representada por Jorge Luis Terrones Becerra, en calidad de gerente general, identificado con DNI N° 41400195, con domicilio fiscal en la sucursal Jr. Virgilio Dallorso 120 ubicado en la provincia de Chiclayo, departamento de Lambayeque, a Uds. Me presento y digo:

Que la Srta. Ana luz Perleche Sampen, identificado con DNI 76854858, tiene la total y absoluta libertad de realizar su investigación en esta empresa, quedando bajo su responsabilidad la información que llegue a recibir y publicar.

Nosotros como empresa le hemos brindado todas las facilidades para su trabajo de investigación, ya que valoramos el crecimiento de los profesionales.

Agradeciendo la atención dispensada, nos suscribimos de usted.

Atentamente

INVERSIONES Y SERVICIOS MULTIPLES
"LOS PATOS" S.A.C.

JORGE LUIS TERRONES BECERRA
GERENTE

INVERSIONES Y SERVICIOS MULTIPLES LOS PATOS S.A.C.

RUC 20481465380

Anexo 3: instrumento

1. ¿Cuántas personas laboran en el área de atención y cocina?		
GERENTE	CONTADOR	ADMINISTRADOR
respondiendo la inquietud en al área de atención 8 personas y cocina 9 personas	En el área de atención 8 y cocina 9 personas	En total son 17 personas ,8 en atención y 9 en área de cocina.
En el área de atención laboran 8 personas y área de cocina son 9 personas.		

2. ¿cuál es la vida útil que se considera para su vajilla?		
GERENTE	CONTADOR	ADMINISTRADOR
Dependiendo del uso que se le da dos o tres meses depende la demanda de la gente que lo usa, por cambio, de deterioro.	La vida útil que se considera es de 5 meses	Se considera debido al uso que se le da.
La vida útil que el gerente le da al uso de la vajilla es de dos a tres meses.	El contador considera la vida útil de 5 meses	La administradora lo considera debido al uso que se da a cada uno.
La vida útil que se le está considerando según el gerente es de 2 a 3 meses, mientras que el contador le da una vida útil de 5 meses, y el administrador considera la vida útil dependiendo del uso que le de cada personal que trabaja en el restaurante.		

3. ¿Cuál es el aforo que tiene el restaurante LOS PATOS para sus comensales		
GERENTE	CONTADOR	ADMINISTRADOR
El aforo del restaurante es de 150 personas.	El aforo del restaurante es de 150 personas	El aforo de este restaurante de 150 personas.
El aforo de este local es 150 personas aproximadamente.		

4. ¿Cuáles son los servicios con los que cuenta la empresa?		
GERENTE	CONTADOR	ADMINISTRADOR
Los servicios que maneja el restaurante son: agua, luz	Los que cuenta el restaurante son agua, luz, internet, cable., teléfono.	Los servicios son de luz, agua, internet, cable, teléfono.

internet, cable, teléfono.		
Los cuatro servicios básicos que utiliza el restaurante son .agua, luz, teléfono, Cable e internet.		

5. ¿Cuántas ordenes de compras se realizan cotidianamente?		
GERENTE	CONTADOR	ADMINISTRADOR
Solo 3 órdenes de compras la de mariscos, criollos y abarrotes, verduras.	Se considera de acuerdo con la materia prima que se necesite	Se utilizan 3 órdenes de compras la de mariscos, criollos, verduras, refrescos y abarrotes.
Se realizan cotidianamente 3 órdenes de compras la de área de mariscos, criollos, refrescos		

6. ¿Cuántas personas supervisan la adecuada distribución de los alimentos y bebidas en los respectivos lugares de almacenamiento?		
GERENTE	CONTADOR	ADMINISTRADOR
una sola persona, la administradora la persona encargada de revisar la llegada de los productos	Hay una persona encargada de verificar la adecuada distribución de los alimentos y bebidas.	Yo soy la encargada de revisar la distribución de los alimentos y bebidas se realizan cotidianamente, ya que el dueño del negocio como viaja bastante no puede hacerse cargo de su negocio.
La persona encarga de supervisar la adecuada distribución de los alimentos es la señorita encargada del restaurante, la misma que ejerce el rol de cajera y a la vez de administradora, ya que el dueño es de la ciudad de chepén , y al no poder cotidianamente viajar le asigna ese rol a la encargada.		

7. ¿Cómo se determina el costo de cada una de las actividades realizadas?¿utiliza un sistema de costos en la actualidad?		
GERENTE	CONTADOR	ADMINISTRADOR
En la actualidad, el cálculo de nuestros costos, lo hacemos de manera empírica en registros que resumen la materia prima e insumos utilizados, así como la mano de obra del personal tanto de atención como de cocina.	No se está utilizando ningún sistema de costos, solo se utiliza método básico para poder determinar los precios de cada uno de los productos.es decir se lleva un sistema de control y gastos de producción a criterio de los responsables	

No utilizamos ningún sistema de costos.	del negocio.	
<p>En este restaurante no se determina el costo de cada una de las actividades realizadas, por lo que solamente se hace un cálculo general .</p> <p>En la actualidad el restaurante los platos no utilizan ningún sistema de costos, se basa en un método básico para poder determinar sus costos.</p>		

8. ¿Cuáles son los productos que más acogida tiene el restaurante? ¿llevan el control de los productos que tienen mayor demanda?		
GERENTE	CONTADOR	ADMINISTRADOR
<p>El plato fuerte son las comidas criollas arroz con pato, pato guisado, cabrito.</p> <p>Se lleva un control diario de cuantos platos se venden, pero no se especifica de manera específica cada uno de estos platos.</p>	<p>El producto que más acogida tiene es el arroz con pato, es el producto con mayor venta durante el periodo, pero no se lleva un control adecuado de estos platos con mayor demanda.</p>	<p>los platos más vendidos son los platos criollos es el arroz con pato, cabrito y pato guisado.</p>
<p>Los platos con mayor demanda son el arroz con pato, cabrito, pato guisado, pero en conclusión no se tiene un control adecuado de estos.</p>		

9. ¿podría indicarnos si la materia prima, los insumos adquiridos y almacenados son utilizados en su totalidad en el proceso productivo?		
GERENTE	CONTADOR	ADMINISTRADOR

Puedo mencionar que la materia prima y los insumos son utilizados en un 80% debido a no tener identificados correctamente las actividades según sus prioridades, lo que implica que un 20% se convierte en merma.		No son utilizados en su totalidad, ya que a veces se deteriora, por el mismo clima (verano) y se tiende a comprar nuevamente materia prima.
Llegamos a la conclusión que no toda la materia prima e insumos adquiridos son utilizados en su totalidad en el proceso productivo, ya que muchas veces, esta se tiende a deteriorar por el clima, por ejemplo en verano donde hace más calor y se produce perdidas de verduras.		

10. . ¿Cuál es el proceso que se realiza para la venta de su producto?		
GERENTE	CONTADOR	ADMINISTRADOR
. Proceso que se utiliza el siguiente: el cliente llega se le da la bienvenida, desde la puerta de ingreso ,el personal de atención se encarga de colocarlas en una mesa ,se ubica ,pide una carta le alcanzan la carta ,luego el personal de atención se encarga de atenderlo ,ordena el pedido, se va a cocina, luego se despacha , sale el pedido a la mesa va al cliente ,él lo consume ,pide la cuenta se emite con factura o boleta de venta, el cliente se va y se agradece la visita.	Acomodo del cliente Toma de comanda Servicio de bebidas y comida (despacho) Facturación y cobro Despedida	Proceso es el siguiente : Recepción del cliente Toma de pedido Recepción de pedido en cocina Despacho Facturación y cobro Despedida.
El proceso para la venta es el siguiente primero se da la bienvenida al cliente de manera amable, luego se entrega la carta para que el cliente decida lo que va a ordenar, ordena, se ordena en cocina ,se le despacha el pedido ,el cliente consume ,luego procede a la facturación si en caso desea , y por último se le agradece por la visita realizada.		

11. . ¿ Se tiene un cálculo aproximado del volumen de producción diario, semanal, mensual, de cada plato que elaboran		
GERENTE	CONTADOR	ADMINISTRADOR
Podríamos indicar que no	No se toma en cuenta el	No se toma en cuenta el

tenemos un cálculo aproximado del volumen de producción diario, semanal y mensual de cada plato que elaboramos, ya que estos cálculos se realizan más por la experiencia del cocinero y por mi propia experiencia, sin ningún nivel técnico, ni profesional.	cálculo aproximado del volumen de producción diario, mensual, ni semanal de cada plato que se elabora para la venta, ya que solamente se calcula y se toma en cuenta los costos de materia prima y de la mano de obra, los demás costos gastos no son debidamente controlados.	cálculo de producción, diario, semanal, ni mucho menos mensual.
Podemos deducir que no se tiene un cálculo aproximado del volumen de producción diario, semanal y mensual, además los costos y gastos incurridos no son controlados como corresponde ,lo que implica que el monitoreo de la materia prima y de la mano de obra requerida se realiza de manera empírica		

12. . ¿Cómo determinan el precio de sus productos?		
GERENTE	CONTADOR	ADMINISTRADOR
El costo de cada actividad se determina sacando a cada uno los costos de los insumos y materia prima viendo eso se saca lo que ha utilizado de acuerdo se saca los costos y se ve al final el precio	Se determina sumando todos los gastos de la materia prima, más al final el porcentaje del impuesto.	El encargado de determinar el precio de los productos es el dueño de la empresa.
Se realiza sumando todos los costos de la materia prima que se va a utilizar, en cada platillo a preparar y se suma también el porcentaje de las tarjetas de crédito, e impuestos.		

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, Becerra López Gladys, magister en Costos Docente adscrito a la Escuela Profesional de contabilidad de la Universidad Señor de Sipán, he leído y validado el Instrumento de Recolección de datos (entrevista y Encuesta) elaborada por: Perleche Sampén Ana Luz, estudiante de la Escuela de contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada: "SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INFLUENCIA EN LA CADENA DE VALOR DE LA EMPRESA RESTAURANTE LOS PATOS S.A.C-CHICLAYO 2018"

C E R T I F I C O: Que es válido y confiable en cuanto a la estructuración, contenido y redacción de los ítems.

Chiclayo ,12 de diciembre del 2018



Mg. Mg. CPC. Becerra López Gladys
DNI N°16417326.....

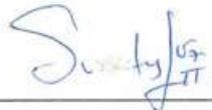
VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, Balcázar Paiva Eveling, magister en TRIBUTACION Docente adscrito a la Escuela Profesional de contabilidad de la Universidad Señor de Sipán, he leído y validado el Instrumento de Recolección de datos (entrevista Y ENCUESTA) elaborada por: Perleche Sampén Ana Luz, estudiante de la Escuela de contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada:

"SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INFLUENCIA EN LA CADENA DE VALOR DE LA EMPRESA RESTAURANTE LOS PATOS S.A.C-CHICLAYO 2018."

C E R T I F I C O: Que es válido y confiable en cuanto a la estructuración, contenido y redacción de los ítems.

Chiclayo, 14 diciembre de 2018



Mg. Mg. CPC. Balcázar Paiva Eveling
DNI N°48 097815.....

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

Yo, Cachay Sánchez Lupe del Carmen, magíster en Costos Docente adscrito a la Escuela Profesional de contabilidad de la Universidad Señor de Sipán, he leído y validado el Instrumento de Recolección de datos (entrevista Y ENCUESTA) elaborada por: Perleche Sampén Ana Luz, estudiante de la Escuela de contabilidad, para el desarrollo de la investigación titulada:

SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INFLUENCIA EN LA CADENA DE VALOR DE LA EMPRESA RESTAURANTE LOS PATOS S.A.C-CHICLAYO 2018.

C E R T I F I C O: Que es válido y confiable en cuanto a la estructuración, contenido y redacción de los ítems.

Chiclayo, 11 de diciembre del 2018

Mg. Mg. CPC Cachay Sánchez Lupe del Carmen
DNI N°16680888.....

**CARTILLA DE VALIDACION NO EXPERIMENTAL POR JUICIO DE EXPERTOS DEL
INSTRUMENTO: TEST**

NOMBRE DEL JUEZ	<i>Gladyz Elizabeth Serna Lopez</i>
PROFESIÓN	<i>Orador Público</i>
TÍTULO Y GRADO ACADÉMICO OBTENIDO	<i>Doctora en Educación</i>
ESPECIALIDAD	<i>Administración</i>
INSTITUCIÓN DONDE LABORA	<i>ICSP República Peruviana</i>
CARGO	<i>Seña del A.A. de Control y Calidad</i>

TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN	
"SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INFLUENCIA EN LA CADENA DE VALOR DE LA EMPRESA RESTAURANTE LOS PATOS S.A.C-CHICLAYO 2018"	
NOMBRE DE LAS TESIS	Perleche Sampen Ana Luz
INSTRUMENTO EVALUADO	Cuestionario: Tipo test Contexto: aplicado Entrevista y encuesta
OBJETIVO DEL INSTRUMENTO	Recoger información acerca de las actividades que se realizan en el restaurante los Patos S.A.C, 2018"
INSTRUCTIVO PARA EL EXPERTO	
EVALÚE CADA ÍTEM DEL INSTRUMENTO MARCANDO CON UN ASPA EN "TA" SI ESTÁ TOTALMENTE DE ACUERDO O CON EL ÍTEM "TD" SI ESTÁ TOTALMENTE EN DESACUERDO, SI ESTÁ EN DESACUERDO POR FAVOR ESPECIFIQUE SUS SUGERENCIAS.	
DETALLE DEL INSTRUMENTO	El instrumento consta de entrevista y encuestas y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura, luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido será sometido a prueba de piloto para el cálculo de la confiabilidad con el coeficiente de alfa

	de Cronbach y finalmente será aplicado a las unidades de análisis de esta investigación.
--	--

PREGUNTAS

1. ¿Cuáles son las áreas y como están establecidas ?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>) SUGERENCIAS:
2. ¿Cuántas horas a la semana labora cada trabajador y cuanto es su sueldo?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>) SUGERENCIAS:
3. ¿cada cuánto tiempo cambia su vajilla?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>) SUGERENCIAS:
4. Describa los equipos con los que cuenta para realizar sus actividades?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>) SUGERENCIAS:
5. ¿Cuál es la capacidad que tiene el restaurante para los comensales?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>) SUGERENCIAS:
6. ¿Conque frecuencia se realizan implementaciones de mantenimiento en el restaurante?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>) SUGERENCIAS:
7. ¿Cuáles son los servicios con los que	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>)

cuenta la empresa?	SUGERENCIAS:
8. ¿Cuántas órdenes de compra se realizan cotidianamente?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:
9. ¿Cómo se realiza el proceso de distribución para el almacenamiento de alimentos, bebidas y abarrotes?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:
10. ¿cuál es la capacidad que tiene el restaurante para los comensales?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:
11. ¿Cuántas veces se realizan con frecuencia implementaciones de mantenimiento en el restaurante?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:
12. ¿Cuántas ordenes de compras se realizan cotidianamente?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:
13. ¿Cuántas personas supervisan la adecuada distribución de los alimentos y bebidas en los respectivos lugares de almacenamiento?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:

<p>14. ¿Cómo se determina el costo de cada una de las actividades realizadas por el personal de atención, de cocina, vigilancia, etc?</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>15. ¿Cuáles son los platos que más se venden de lunes a viernes y los fines de semana restaurante?</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>16. ¿Cuántos clientes con frecuencia llegan al restaurante?</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>17. ¿Supervisan las ordenes de almacenes de alimentos, de acuerdo con los mínimos, máximos y existencias establecidas?</p> <p>a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>18. ¿cuentan con todos los insumos para la preparación de cada uno de los platos?</p> <p>a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>19. ¿se registra el número de platos que son preparados con los que son vendidos?</p> <p>a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>

<p>20. ¿Se realiza algún tipo de inventario de la materia prima, insumos y materiales necesarios para la producción de los platos? a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>21. ¿se realizan devoluciones de productos a los proveedores?? a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>22. ¿se supervisan la elaboración y la presentación de los platos preparados? a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>23. ¿se realiza el registro el número de pedidos vendidos en el día? a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>24. ¿realizan algún tipo de publicidad para la promoción del restaurante? a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>25. ¿se solicita cotizaciones a diferentes proveedores ,con el fin de escoger al que ofrezca mejor precio, calidad ? a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>26. ¿conoces cuáles son los requisitos que se tienen en cuenta para la contratación y selección del personal?</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p>

a) siempre b) casi siempre c) nunca	SUGERENCIAS:
27. ¿pasaste por un periodo de prueba antes de ser contratado? a) siempre b) casi siempre c) nunca	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:
28. ¿crees que el restaurante cuenta con la tecnología suficiente? a) siempre b) casi siempre c) nunca	TA(<input type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:
29. ¿se emplean un reporte diario de mercancías recibidas? a) siempre b) casi siempre c) nunca	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:
30. ¿usualmente se realizan compras de suministros (vajillas, cubiertos, vasos, etc.)? a) siempre b) casi siempre	TA(<input type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:
PROMEDIO OBTENIDO:	N° TA _____ N° TD _____
COMENTARIOS GENERALES	
OBSERVACIONES	



 JUEZ EXPERTO

**CARTILLA DE VALIDACION NO EXPERIMENTAL POR JUICIO DE EXPERTOS DEL
INSTRUMENTO: TEST**

NOMBRE DEL JUEZ	Eveling Balazari Riva
PROFESIÓN	Contadora
TITULO Y GRADO ACADÉMICO OBTENIDO	Magistr.
ESPECIALIDAD	tributación
INSTITUCIÓN DONDE LABORA	Universidad Señor de Sipán
CARGO	Docente tiempo completo

TITULO DE LA INVESTIGACIÓN
"SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INFLUENCIA EN LA CADENA DE VALOR DE LA EMPRESA RESTAURANTE LOS PATOS S.A.C-CHICLAYO 2018."

NOMBRE DE LAS TESIS	Perleche Sampen Ana Luz
INSTRUMENTO EVALUADO	Cuestionario: Tipo test Contexto: aplicado Entrevista y encuesta
OBJETIVO DEL INSTRUMENTO	Recoger información acerca de las actividades que se realizan en el restaurante los Patos S.A.C,2018"

INSTRUCTIVO PARA EL EXPERTO	
EVALÚE CADA ITEM DEL INSTRUMENTO MARCANDO CON UN ASPA EN "TA" SI ESTÁ TOTALMENTE DE ACUERDO O CON EL ITEM "TD" SI ESTÁ TOTALMENTE EN DESACUERDO, SI ESTÁ EN DESACUERDO POR FAVOR ESPECIFIQUE SUS SUGERENCIAS.	
DETALLE DEL INSTRUMENTO	El instrumento consta de entrevista y encuestas y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura, luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido será sometido a prueba de piloto para el cálculo de la confiabilidad con el coeficiente de alfa

	de Cronbach y finalmente será aplicado a las unidades de análisis de esta investigación.
--	--

PREGUNTAS

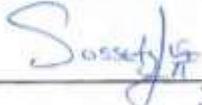
1. ¿Cuáles son las áreas y como están establecidas ?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>) SUGERENCIAS:
2. ¿Cuántas horas a la semana labora cada trabajador y cuanto es su sueldo?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>) SUGERENCIAS:
3. ¿cada cuánto tiempo cambia su vajilla?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>) SUGERENCIAS:
4. Describa los equipos con los que cuenta para realizar sus actividades?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>) SUGERENCIAS:
5. ¿Cuál es la capacidad que tiene el restaurante para los comensales?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>) SUGERENCIAS:
6. ¿Conque frecuencia se realizan implementaciones de mantenimiento en el restaurante?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>) SUGERENCIAS:
7. ¿Cuáles son los servicios con los que	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>)

cuenta la empresa?	SUGERENCIAS:
8. ¿Cuántas órdenes de compra se realizan cotidianamente?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:
9. ¿Cómo se realiza el proceso de distribución para el almacenamiento de alimentos, bebidas y abarrotes?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:
10. ¿cuál es la capacidad que tiene el restaurante para los comensales?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:
11. ¿Cuántas veces se realizan con frecuencia implementaciones de mantenimiento en el restaurante?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:
12. ¿Cuántas órdenes de compras se realizan cotidianamente?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:
13. ¿Cuántas personas supervisan la adecuada distribución de los alimentos y bebidas en los respectivos lugares de almacenamiento?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:

<p>14. ¿Cómo se determina el costo de cada una de las actividades realizadas por el personal de atención, de cocina, vigilancia, etc?</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>15. ¿Cuáles son los platos que más se venden de lunes a viernes y los fines de semana restaurante?</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>16. ¿Cuántos clientes con frecuencia llegan al restaurante?</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>17. ¿Supervisan las ordenes de almacenes de alimentos, de acuerdo con los mínimos, máximos y existencias establecidas?</p> <p>a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>18. ¿cuentan con todos los insumos para la preparación de cada uno de los platos?</p> <p>a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>19. ¿se registra el número de platos que son preparados con los que son vendidos?</p> <p>a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>

<p>20. ¿Se Realiza algún tipo de inventario de la materia prima, insumos y materiales necesarios para la producción de los platos? a) siempre b)casi siempre c)nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>21. ¿se realizan devoluciones de productos a los proveedores?? a) siempre b)casi siempre c)nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>22. ¿se supervisan la elaboración y la presentación de los platos preparados? a) siempre b)casi siempre c)nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>23. ¿se realiza el registro el número de pedidos vendidos en el día? a) siempre b)casi siempre c)nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>24. ¿realizan algún tipo de publicidad para la promoción del restaurante? a) siempre b)casi siempre c)nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>25. ¿se solicita cotizaciones a diferentes proveedores ,con el fin de escoger al que ofrezca mejor precio, calidad ? a) siempre b)casi siempre c)nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>26. ¿conoces cuáles son los requisitos que se tienen en cuenta para la contratación y selección del personal?</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p>

a) siempre b) casi siempre c) nunca	SUGERENCIAS:
27. ¿pasaste por un periodo de prueba antes de ser contratado? a) siempre b) casi siempre c) nunca	TA(/) TD() SUGERENCIAS:
28. ¿crees que el restaurante cuenta con la tecnología suficiente? a) siempre b) casi siempre c) nunca	TA(/) TD() SUGERENCIAS:
29. ¿se emplean un reporte diario de mercancías recibidas? a) siempre b) casi siempre c) nunca	TA(/) TD() SUGERENCIAS:
30. ¿usualmente se realizan compras de suministros (vajillas, cubiertos, vasos, etc.)? a) siempre b) casi siempre	TA(/) TD() SUGERENCIAS:
PROMEDIO OBTENIDO:	N° TA <u>30</u> N° TD _____
COMENTARIOS GENERALES <i>Items de acuerdo a sus objetivos</i>	
OBSERVACIONES	



 JUEZ EXPERTO 48092815

**CARTILLA DE VALIDACION NO EXPERIMENTAL POR JUICIO DE EXPERTOS DEL
INSTRUMENTO: TEST**

NOMBRE DEL JUEZ	Cachay Sanchez Lupe dela
PROFESIÓN	Contador Publico
TITULO Y GRADO ACADÉMICO OBTENIDO	Magister
ESPECIALIDAD	Auditoria y Finanzas
INSTITUCIÓN DONDE LABORA	U.S.S.
CARGO	D.T.C.

TITULO DE LA INVESTIGACIÓN
"SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INFLUENCIA EN LA CADENA DE VALOR DE LA EMPRESA RESTAURANTE LOS PATOS S.A.C-CHICLAYO 2018."

NOMBRE DE LAS TESISISTAS	Perleche Sampen Ana Luz
INSTRUMENTO EVALUADO	Cuestionario: Tipo test Encuesta Y entrevista Contexto: aplicado
OBJETIVO DEL INSTRUMENTO	Recoger información acerca de las actividades que se realizan en el restaurante los Patos S.A.C,2018"

INSTRUCTIVO PARA EL EXPERTO	
EVALÚE CADA ITEM DEL INSTRUMENTO MARCANDO CON UN ASPA EN "TA" SI ESTÁ TOTALMENTE DE ACUERDO O CON EL ITEM "TD" SI ESTÁ TOTALMENTE EN DESACUERDO, SI ESTÁ EN DESACUERDO POR FAVOR ESPECIFIQUE SUS SUGERENCIAS.	
DETALLE DEL INSTRUMENTO	El instrumento consta de entrevista y encuestas y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura, luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido será sometido a prueba de piloto para el cálculo de la confiabilidad con el coeficiente de alfa

	de Cronbach y finalmente será aplicado a las unidades de análisis de esta investigación.
--	--

PREGUNTAS	
------------------	--

1. ¿Cuáles son las áreas y como están establecidas ?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>) SUGERENCIAS:
2. ¿Cuántas horas a la semana labora cada trabajador y cuanto es su sueldo?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>) SUGERENCIAS:
3. ¿cada cuánto tiempo cambia su vajilla?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>) SUGERENCIAS:
4. Describa los equipos con los que cuenta para realizar sus actividades?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>) SUGERENCIAS:
5. ¿Cuál es la capacidad que tiene el restaurante para los comensales?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>) SUGERENCIAS:
6. ¿Conque frecuencia se realizan implementaciones de mantenimiento en el restaurante?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>) SUGERENCIAS:
7. ¿Cuáles son los servicios con los que	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD(<input type="checkbox"/>)

cuenta la empresa?	SUGERENCIAS:
8. ¿Cuántas órdenes de compra se realizan cotidianamente?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:
9. ¿Cómo se realiza el proceso de distribución para el almacenamiento de alimentos, bebidas y abarrotes?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:
10. ¿cuál es la capacidad que tiene el restaurante para los comensales?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:
11. ¿Cuántas veces se realizan con frecuencia implementaciones de mantenimiento en el restaurante?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:
12. ¿Cuántas ordenes de compras se realizan cotidianamente?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:
13. ¿Cuántas personas supervisan la adecuada distribución de los alimentos y bebidas en los respectivos lugares de almacenamiento?	TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD() SUGERENCIAS:

<p>14. ¿Cómo se determina el costo de cada una de las actividades realizadas por el personal de atención, de cocina, vigilancia, etc?</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>15. ¿Cuáles son los platos que más se venden de lunes a viernes y los fines de semana restaurante?</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>16. ¿Cuántos clientes con frecuencia llegan al restaurante?</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>17. ¿Supervisan las ordenes de almacenes de alimentos, de acuerdo con los mínimos, máximos y existencias establecidas?</p> <p>a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>18. ¿cuentan con todos los insumos para la preparación de cada uno de los platos?</p> <p>a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>19. ¿se registra el número de platos que son preparados con los que son vendidos?</p> <p>a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>

<p>20. ¿Se Realiza algún tipo de inventario de la materia prima, insumos y materiales necesarios para la producción de los platos?</p> <p>a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>21. ¿se realizan devoluciones de productos a los proveedores??</p> <p>a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>22. ¿se supervisan la elaboración y la presentación de los platos preparados?</p> <p>a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>23. ¿se realiza el registro el número de pedidos vendidos en el día?</p> <p>a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>24. ¿realizan algún tipo de publicidad para la promoción del restaurante?</p> <p>a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>25. ¿se solicita cotizaciones a diferentes proveedores ,con el fin de escoger al que ofrezca mejor precio, calidad ?</p> <p>a) siempre b) casi siempre c) nunca</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p> <p>SUGERENCIAS:</p>
<p>26. ¿conoces cuáles son los requisitos que se tienen en cuenta para la contratación y selección del personal?</p>	<p>TA(<input checked="" type="checkbox"/>) TD()</p>

a) siempre b) casi siempre c) nunca	SUGERENCIAS:
27. ¿pasaste por un periodo de prueba antes de ser contratado? a) siempre b) casi siempre c) nunca	TA(/) TD() SUGERENCIAS:
28. ¿crees que el restaurante cuenta con la tecnología suficiente? a) siempre b) casi siempre c) nunca	TA(/) TD() SUGERENCIAS:
29. ¿se emplean un reporte diario de mercancías recibidas? a) siempre b) casi siempre c) nunca	TA(/) TD() SUGERENCIAS:
30. ¿usualmente se realizan compras de suministros (vajillas, cubiertos, vasos, etc.)? a) siempre b) casi siempre c) nunca	TA(/) TD() SUGERENCIAS:
PROMEDIO OBTENIDO:	N° TA <u>30</u> N° TD _____
COMENTARIOS GENERALES	
OBSERVACIONES	


 JUEZ EXPERTO

Anexo 4: matriz de consistencia

SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INFLUENCIA EN LA CADENA DE VALOR DE LA EMPRESA RESTAURANTE LOS PATOS S.A.C. -CHICLAYO 2018				
PREGUNTA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	VARIABLE	POBLACION	TECNICA E INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS
¿Cómo influye en la Cadena de valor del restaurante LOS PATOS S?A.C, el proponer un sistema de Costos ABC?	Proponer un sistema de costos ABC y su influencia en la cadena de valor en el restaurante LOS PATOS SAC.	Sistema de costos ABC.	Área de atención, cocina y administrativa	Técnicas: entrevista Análisis documental: observación Instrumentos: Guía de entrevista, cuestionario
	OBJETIVOS ESPECIFICOS	Cadena de valor.		
	Realizar un análisis FODA para determinar la situación de la empresa.			
	Establecer las actividades estratégicas, tácticas y de soporte en función al análisis FODA.			
Proponer un sistema de costos ABC.				







**FORMATO N° T1-VRI-USS AUTORIZACIÓN DEL AUTOR (ES)
(LICENCIA DE USO)**

Pimentel, 21 de octubre de 2022

Señores
Vicerrectorado de Investigación
Universidad Señor de Sipán
Presente. -

EL suscrito:
Ana Luz Perleche Sampen., con DNI 76854858

En mí (nuestra) calidad de autor (es) exclusivo (s) del trabajo de grado titulado: SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INFLUENCIA EN LA CADENA DE VALOR DE LA EMPRESA RESTAURANTE LOS PATOS S.A.C-CHICLAYO 2018., presentado y aprobado en el año 2020 como requisito para optar el título de CONTADOR PÚBLICO, de la Facultad de Ciencias empresariales, Programa Académico de CONTABILIDAD, por medio del presente escrito autorizo (autorizamos) al Vicerrectorado de Investigación de la Universidad Señor de Sipán para que, en desarrollo de la presente licencia de uso total, pueda ejercer sobre mi (nuestro) trabajo y muestre al mundo la producción intelectual de la Universidad representado en este trabajo de grado, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera:

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo de grado a través del Repositorio Institucional en el portal web del Repositorio Institucional – <http://repositorio.uss.edu.pe>, así como de las redes de información del país y del exterior.

Se permite la consulta, reproducción parcial, total o cambio de formato con fines de conservación, a los usuarios interesados en el contenido de este trabajo, para todos los usos que tengan finalidad académica, siempre y cuando mediante la correspondiente cita bibliográfica se le dé crédito al trabajo de investigación y a su autor.

De conformidad con la ley sobre el derecho de autor decreto legislativo N° 822. En efecto, la Universidad Señor de Sipán está en la obligación de respetar los derechos de autor, para lo cual tomará las medidas correspondientes para garantizar su observancia.

APELLIDOS Y NOMBRES	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	FIRMA
PERLECHE SAMPEN ANA LUZ	76854858	

ACTA DE ORIGINALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

Yo, Edgard Chapoñan Ramirez, Coordinador de Investigación y Responsabilidad Social de la Escuela Profesional de contabilidad y revisor de la investigación aprobada mediante Resolución N° 1222 – 2020/2020-USS, del (los) estudiantes (s), Ana Luz Perleche Sampen Titulada SISTEMA DE COSTOS ABC Y SU INFLUENCIA EN LA CADENA DE VALOR DE LA EMPRESA RESTAURANTE LOS PATOS S.A.C-CHICLAYO 2018.

Se deja constancia que la investigación antes indicada tiene un índice de similitud del 12% verificable en el reporte final del análisis de originalidad mediante el software de similitud TURNITIN

Por lo que se concluye que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio y cumple con lo establecido en la directiva sobre el nivel de similitud de productos acreditables de investigación, aprobada mediante Resolución de directorio N° 221-2019/PD-USS de la Universidad Señor de Sipán.

Pimentel, 21 de octubre de 2022



Mg. Chapoñan Ramirez Edgard
DNI N° 43068346

Nota: La investigación ha sido pasada por el sistema antiplagio, solo por el Coordinador de Investigación y responsabilidad social.